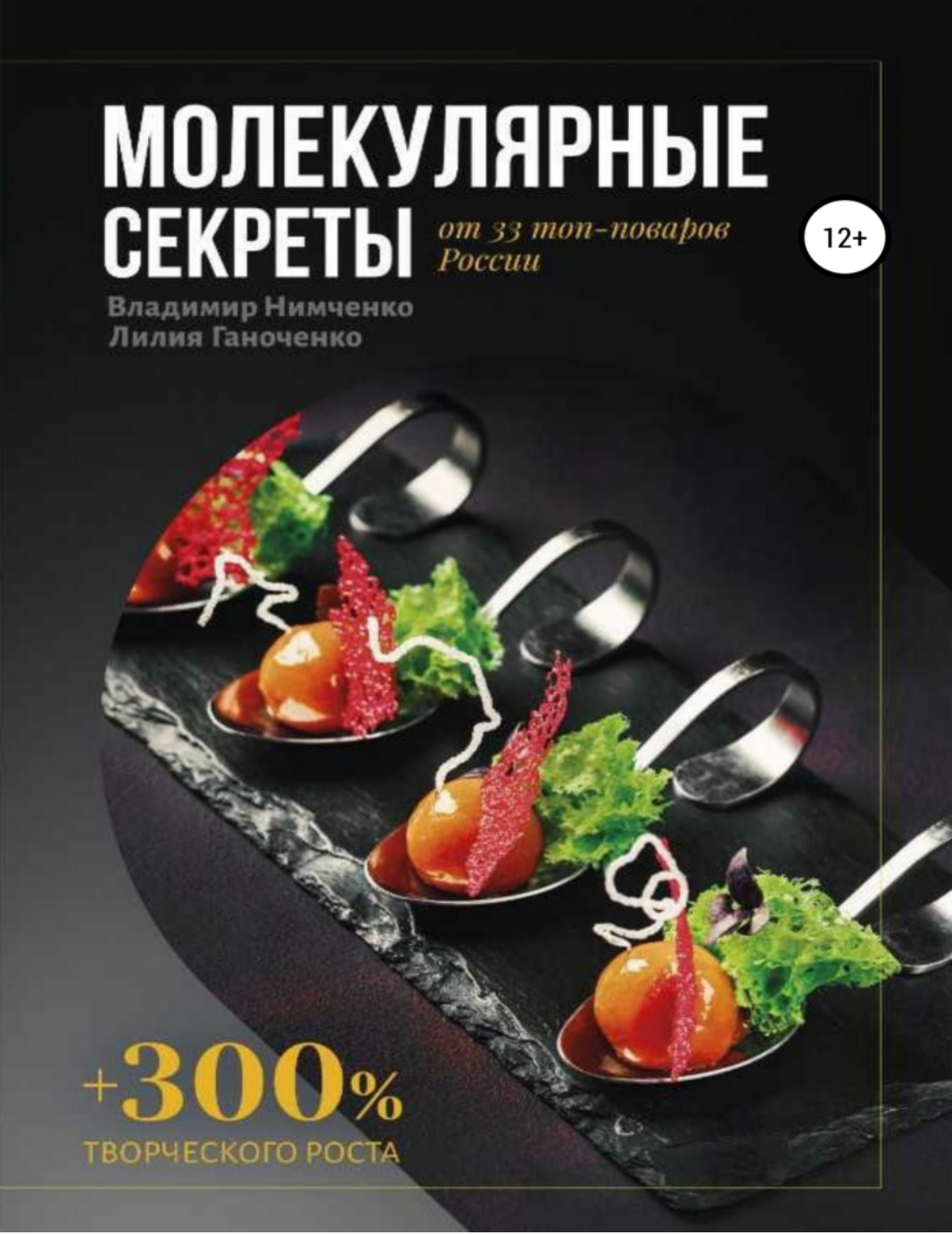
МОЛЕКУЛЯРНЫЕ СЕКРЕТЫ

от 33 топ-поваров России

12+

Владимир Нимченко
Лилия Ганоченко



+300%
ТВОРЧЕСКОГО РОСТА

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга состоит из двух основных частей: первая часть содержит в себе рецепты поваров, работающих в России и использующих техники инновационной или молекулярной кухни, вторая часть – это перечень основных текстур и рецептов с ними. Книга раскрывает путь становления Топовых Шеф поваров России к текущему результату. Рассказывает о мечтах героев. Во второй части книги содержатся многочисленные рецепты. Данная книга станет настольной у каждого повара, который стремится к расширению своих навыков. Книга с рецептами по молекулярной кухне также будет отличным подарком к любому празднику.

- Рецензии на книгу
- Введение
- Часть 1
  -
  - Багреев Алексей Николаевич
    -
    - Куриная грудка гриль со шпинатом и маринованным перцем, эспумой из пармезана, сухой гремолатой и маслом из трав
  - Белей Виктор Григорьевич
    -
    - Блины с икрой и сметаной
  - Белянкин Георгий Леонидович
    -
    - «Конфеты»: 4 вида паштетов в разных оболочках
  - Богачев Дмитрий Васильевич
    -
    - Фундучное молоко
  - Васильев Павел Валерьевич
    -
    - Камамбер в миндальной крошке под гранатовой пеной с тархуновым гелем и малиновыми спагетти
  - Власов Андрей Викторович
    -
    - Баранина «sous-vide» с картофелем, начиненным грибами в сливочном соусе, тыквой с пюре из жареной тыквы и бараниной конфи в листьях, кускусом и стеблем петрушки
  - Голиков Кирилл Валерьевич

-
  - Суфле из моцареллы
- Душков Сергей Борисович
  -
  - Молекулярная буррата в пленке из томатов
- Емельяненко Василий Николаевич
  -
  - Блины с клубничным кули и йогуртовыми сферами
- Еселев Кирилл Германович
  -
  - Глазурь для паштета «Мишки Харибо»
- Жеребцов Александр Сергеевич
  -
  - Паштет из печени индейки с мультисферами из брусники
- Жук Константин Витальевич
  -
  - Горная форель с соусом из моченых яблок
- Журкин Александр Николаевич
  -
  - Облепиховый Августин
- Ивницкий Антон Эдуардович
- Илюшин Андрей Николаевич
  -
  - Шоколад Ocumare со сферой из миндального мусса, сорбет из черешни
- Кожокару Александр Николаевич
  -
  - Закуска из тунца «Блю фин» с осьминогом, кремом из горошка с мятой, с желе из шампанского с бадьяном, черным трюфелем, молодым зеленым горошком, чипсами из гречки и пюре из зеленого горошка с мятой
- Колодяжный Андрей Петрович
  -
  - Десерт «Симфония трав и цветов»
- Крупеня Денис Александрович
  -
  - Буррата с черной икрой, зеленым горохом и травами
- Лаи Маттео
  -
  - Утка конфи с копченым корнем сельдерея и

пеной из базилика, со сферой из демигласа
- Лосев Артем Сергеевич
  -
  - Чизкейк (трюфель)
- Мартиросов Артем Аванесович
  -
  - Крудо из гребешка с апельсиново-мандариновым граните
- Мещеряков Евгений Сергеевич
  -
  - Корзиночка нори с лососем и авокадо
- Песоцкий Станислав Валериевич
  -
  - Блюдо «Летний дождь и капли»
- Рыбаков Максим Павлович
  -
  - Яблочный пирог. Деконструкция
- Саввинов Сергей Геннадьевич
  -
  - Сабле с пармезаном, желе из тыквы с апельсином, мусс бонито, чипсы из клубники
- Сусь Игорь Стефанович
  -
  - Свекла в трех текстурах
- Сычев Олег Юрьевич
  -
  - Паштет яблоко с ягодным кули
- Тернов Сергей Владимирович
  -
  - Вырезка из лопатки телятины в муссе из телятины с трюфелем, глазированным в крепком говяжьем бульоне, с еловыми шишками и алтайскими травами
- Тихонов Виталий Федорович
  -
  - Галантин из сока белых грибов с брусникой и начинкой из мяса бобра-конфи с чипсом из свеклы
- Трусов Роман Владимирович
  -
  - Черноморский рапан с копченым сыром в смузи из паприки
- Худяков Дмитрий Иванович
  -

        - Севиче из дальневосточного гребешка под холодцом из томатов с кунжутной икрой
    - Шмаков Андрей
        -
        - Икра 3D
    - Яблонский Владислав Андреевич
        -
        - Антимильфей из фуа-гра с манго и ежевикой
- Часть 2
    -
    - Агар
        -
        - Очистка жидкости фильтрацией агара
        - Рахат-лукум
        - Желатин из горячего омара
        - Кокосовое желе с клубничным соусом
        - Мусс из горячих овощей
        - Обезвоженный лаймовый творог
        - Лимонный творог с агаром
        - Базиликовый террин
        - Фруктовый десерт
        - Холодный мусс с зеленым кардамоном
        - Фруктовое желе
        - Шоколадный мармелад
        - Цитрусовый мармелад
        - Зефир с агаром
        - Ёкан
        - Панированные кальмары с агаровыми спагетти
        - Кубики геля агара
        - Горячая пенка из красных фруктов
        - Апельсиновый мармелад
        - Агаровый напиток с лаймом
        - Желе из сладкого картофеля
        - Спагетти из пармезана
        - Листы из уксусного соуса
    - Альгинат натрия
        -
        - Сферические (шариковые) чайные равиоли
        - Жидкие равиоли с горохом
        - Шарики из моцареллы (обратная сферификация)
        - Йогуртовые шарики (обратная сферификация)
        - Шариковые оливки (обратная сферификация)
        - Шариковые крокеты (обратная сферификация)
        - Сферические мидии (обратная сферификация)

- Шарики из бульона телячьих косточек (обратная сферификация)
- Шариковые зеленые оливки (обратная сферификация)
- Икра из мускусной дыни (канталупа)
- Молекулярный кир
- Реструктурированный лук
- Икра из колы
- Создание тонкой пленки
- Кубики из альгината натрия
- Газированные шарики из мохито (обратная сферификация)

- Аморфофаллус коньяк
  -
  - Щелочной коньяк гель
  - Коньячный дондурма
- Геллан
  -
  - Жидкий гель для напитков
  - Пульпа (мякоть) для напитка (жидкий гель)
  - Жидкий гель горячего чая
  - Устойчивая к запеканию фруктовая заготовка
  - Желе из фруктового сока
  - Джем с уменьшенным сахаром, с использованием HA/LA (Высокоацилированной/ Низкоацилированной) смеси
  - Йогуртовые сферы (обратная сферификация)
  - Гель из яблочного пюре
  - Жидкий миндальный гель
  - Желе амаретто
  - Сферификация с гелланом
  - Жидкий гель из граната и водки
  - Гель из мяты
  - Шоколадные кубики желе
  - Манго сферы
  - Теплый томатный гель
  - Жидкий гель из пахты
  - Изюмовый гель
  - Морковь на палочке
  - Шоколадные желе-диски
  - Кленовый гель
  - Желатин из оливкового масла
  - Гель из бурбона
  - Яблочные спагетти

- Жидкий гель из грейпфрута
- Ледяные кубики из горячей картошки
- Желе вержус
- Шафран тальятелли
- Макароны консоме

- Гуаровая камедь
  -
  - Мороженое из бобов тонки
  - Яблочное мороженое
  - Фруктовый суп
  - Холодный напиток из красной малины
  - Банановое мороженое
- Гуммиарабик
  -
  - Зефир
  - Засахаренные лепестки роз
- Желатин
  -
  - Клубнично-ревеневый щербет
  - Лаймовое облачко
  - Пивной щербет
  - Клюквенно-имбирный щербет
  - Цитрусовая пенка
  - Фруктовая пена
  - Манговая пенка
  - Щербет из гаспачо
  - Пенка из спаржи
  - Пенка холодного кофе
  - Шафрановая пенка
  - Чизкейк с лимоном
  - Йогуртовая пенка из огурцов
  - Малиновая пенка
  - Карбонизированное желе юзу
  - Панна котта
  - Холодный соус с зеленым кардамоном
  - Некровавая Мэри (желатиновая фильтрация)
  - Арбузная пенка
  - Пенка из красной свеклы
  - Пина колада пенка
  - Затвердевание взбитых сливок
  - Консоме из апельсинов и грейпфрута
  - Лососевый мусс
  - Шарики из моцареллы
  - Баварский крем

- Коктейль авиация
- Съедобная обертка/ пленка
- Сладкая лимонная пенка
- Мишки гамми из оливкового масла
- Фруктовое желе
- Оливковая икра
- Желе из красного вина
- Замороженное шампанское
- Зефир рамос джин физз
- Термостойкие желатин и пенка
- Зефир
- Зефир из кедровых орехов
- Фруктовый зефир
- Виноградная губка
- Желе из джина и тоника
- Мармелад-виски
- Винный мармелад
- Пенка из Кэнцхеймского масла

○ Изомальт
- Перцовый тюль
- Яблочный и ванильный тюль

○ Камедь рожкового дерева
-
- Лимонный сорбет
- Молочный коктейль с пенкой

○ Каррагинан
-
- Ргарриссшо
- Ананасовое желе
- Ргарриссшо (другой вариант)
- Шоколадная пенка, взбитые сливки и десерт
- Молочный гель
- Простая пенка с каррагинаном
- Желе для десерта из фруктовой воды
- Пивной гель
- Желированные цветущие огурцы
- Арахисовое масло панна котта
- Заварной крем из укропа
- Кефирный крем
- Простой рецепт геля с каппа-каррагинаном
- Сферификация с йота-каррагинаном
- Простой рецепт геля с каппа-каррагинаном
- Грибной янтарь
- Сельдереевый пудинг

- Ксантан
  -
  - Банановый милшейк
  - Фейк капучино пенка
  - Тесто темпура
  - Пена «Пина колада»
  - Маковое мороженое
  - Апельсиновое мороженое
  - Крем с иберийской ветчиной
  - Пенистая клубника с бальзамическим уксусом
  - Белая сангрия в суспензии
  - Клубничное мороженое
  - Кокосовая кола
  - Фруктово-майонезное пюре
  - Микстура из муки без глютена
  - Зефир с ксантаном
  - Сироп из бальзамического уксуса
  - Соус из бальзамического уксуса
  - Подушечки из моркови
- Кукурузный крахмал
  -
  - Мягкое безе/меренга наполнитель для пирога
  - Винный шоколад Джона Нотта
  - Ванильный соус (не-яичный крем)
  - Суфле из грейпфрута
  - Шарики халвы с сыром фета и фисташками
  - Мороженое из кукурузного крахмала
  - Шоколадный пудинг из кукурузного крахмала
  - Ванильный пудинг
  - Кондитерский крем
  - Лакричные конфеты
  - Рахат-лукум
- Лецитин
  -
  - Эмульгированный винегрет
  - Лаймовая пенка
  - Замороженная пенка пармезан
  - Соево-персиковое мороженое
  - Пенка из соевого соуса
  - Чайная пенка
  - Апельсиновая пенка с оливковым маслом
  - Яблочный штрудель
  - Усилитель теста для хлебопечки
- Мальтодекстрин

- Обжаренные мучные нагетсы
- Выпечка из коричневого масла
- Порошок из оливкового масла
- Сухая карамель
- Порошок белого шоколада
- Порошок Нутелла
- Крошки горького миндаля
- Порошок из бекона
- Рецепт кислой смеси

○ Метилцеллюлоза

-
- Кремовые сырные спагетти
- Спагетти соба из оливкового масла
- Нежные бобовые шарики
- Стабилизированная целлюлозная пенка
- Горячие листы моцареллы
- Зефир
- Кукурузный пудинг
- Реконструированный картофель
- Мороженое из горячей ванили
- Тонкая пленка (хрупкий, тающий вкус)
- Твердая пленка (как пластик/кожа)
- Основной рецепт для горячего тающего желе
- Соевые бургеры
- Хрустящая морковная пенка
- Горячее мороженое Бейлис
- Петрушковые спагетти с грибным супом

○ Мультигидроколлоидные рецепты

-
- Крем-брюле в свободной форме
- Мятное желе, соус и пена
- Мягкий шоколадный гель
- Малиновый жемчуг (методом холодного масла)
- Шоколадный ганаш
- Заправка для салата винегрет
- Десертное желе
- Мягкий шоколадный ганаш
- Локум (Турецкая сладость)
- Цилиндрический инжир
- Пирог из помидоров и оливкового масла
- Горячий прозрачный пикантный мусс
- Маракуйя сабайон
- Мягкие гелевые спагетти
- Фейк салеп мороженое

- Мартини щербет
- Мятный пудинг
- Сливочно-сырные спагетти
- Икра методом использования холодного масла
- Кислый микс с изюминкой
- Жидкий гель (простой рецепт)
- Ароматный крем с агаром
- Десертное желе
- Равиоли с муссом из манго
- Замороженное лаймовое безе
- Хумус ньокки
- Спагетти из зеленого чая
- Мука без глютена
- Молочный пудинг
- Теплый шоколадно-кофейный мусс
- Мягкий шоколадный гель
- Лимонный зефир
- Веганский зефир
- Шоколадный флан
- Тотенгус (Немецкая глазурь)
- Мандариновый творог
- Зефирная пена

○ Не-гидроколлоидные пены
- Эспума из шпината
- Теплая картофельная эспума
- Картофельная пенка
- Ванильно-йогуртовое парфе
- Шоколадный мусс
- Горячая имбирная майонезная пена
- Шоколадный шантильи
- Забаглионе
- Вессель 75 с пеной из кленового сиропа
- Пушистый зефир
- Яичная белковая пена (тролль-крем)
- Воклен
- Яичница-болтунья
- Жареный кукурузный пирог
- Пенное чесночное масло

○ Пектин
-
- Традиционный малиновый джем
- Хрустящий тюль
- Фруктовый паштет
- Мусс из зеленого чая

        - Яблочный леденец
        - Лакричные конфеты (на пшеничной муке)
        - Малиновые листы
        - Ежевичный йогурт равиоли
        - Холодный суп с зеленым кардамоном
        - Измельченный шоколад
        - Фруктовый Террин
        - Винное желе
- Приложения
    - Сравнение текстуры геля в простых гелеобразующих веществах
    - Взаимодействия
    - Список химических элементов
    - Желатиновый гель с алкоголем
    - Желатин и прочность студня по блуму
    - Ванночки для равной прочности кальция
        -
        - Содержание кальция в некоторых пищевых продуктах, богатых кальцием
    - Температурный диапазон для работы с сахаром
    - Другие измерения
    - Сравнение гидроколлоидных свойств
    - Правила использования текстур
    - Глоссарий
    - Индекс текстуры
    - Описание текстур Moleculармeal
- notes
    - 1
    - 2

Рецензии на книгу

«Компания “Molecularmeal” знает, как никто другой, что стоит соединить несколько ингредиентов, с первого взгляда ничем не примечательных, и перед нами разворачивается настоящее чудо! Привычный стол превращается в скатерть-самобранку, на которой необычные формы и текстуры имеют привычный вкус и аромат. Это поражает воображение с первого раза, и уже невозможно остановиться – идешь вперед к новому уровню мастерства и новым пределам совершенства.

Книга, которую вы держите в руках, вобрала в себя опыт и знания настоящих профессионалов своего дела, которые простым языком постарались раскрыть секреты молекулярной кухни, чтобы каждый, кто откроет ее, смог испытать свои силы в этом загадочном для многих мире. Все авторы, которые делятся опытом на страницах данной книги, проведут вас по пути от простого к сложному, расскажут вам все тонкости и техники, и вам покажется, что проще ничего и быть не может. И только пройдя этот путь до конца и приготовив своими руками блюда, которые вы найдете на страницах этой книги, вы сможете считать себя настоящим мастером молекулярной кулинарии».

Член правления Национальной Ассоциации Кулинаров,

судья международного класса WACS,

шеф-консультант и совладелец консалтинговой компании «Рецепт успеха»

Денис Александрович Перевоз

«Очень много интересных, неизбитых рецептов. Не так часто удается применить навыки молекулярной кухни в повседневном меню, но из рецептов можно почерпнуть интересные техники по элементам декора. Также представлены обширные вариации замены желатина на другие желефикаторы, что можно использовать в меню во время поста или для вегетарианцев.

Интересны применения текстур молекулярной кухни для приготовления различных видов соусов. Это, наверное, наиболее полный сборник рецептов с блюдами молекулярной кухни на русском языке».

Шеф-повар ресторана «Чехов», г. Москва,

Никита Андреевич Мартынов

«Ключевой человек ресторана – это шеф-повар. В книге представлен опыт очень талантливых шеф-поваров, в описании прослеживаются их характеры. Я думаю, что поварам и рестораторам всегда будет полезно прочитать о пути становления шефом. Хорошо, что появилась эта книга, так как только сейчас профессия повара получает должное признание, а ведь это нелегкий труд. То, с какими чувствами и желанием повара относятся к своей профессии, всегда вызывало мое уважение.

Данную книгу можно охарактеризовать не только как сборник кулинарных рецептов, а еще и как сборник историй о современных шефах».

Владелец московского ресторана «Accent»,

Игорь Владимирович Шурупов

«Наука всегда уделяла много внимания пищевой отрасли, но недостаточно – домашней кулинарии. В книге глубоко проработана информация по физико-химическим связям в ингредиентах. Ряд рецептов были разработаны моими коллегами еще в 60-е годы прошлого века. Конечно, тогда перед учеными были другие задачи. Книга заслуживает внимания как кулинаров, так и пищевых химиков».

Доктор химических наук,

ведущий научный сотрудник Института детского питания

Ефим Семенович Вайнерман

Введение

Данная книга состоит из двух основных частей: первая часть содержит рецепты поваров, работающих в России и использующих техники инновационной или молекулярной кухни, вторая часть – это перечень основных текстур (специальных пищевых ингредиентов или гидроколлоидов) и рецептов с ними.

Эта книга появилась неслучайно. Компания Molecularmeal провела более 300 кулинарных мастер-классов, участниками которых становились как наши коллеги-повара, так и гости, которые любят попробовать что-то новое, а также пытливые умы, увлеченные изучением оригинальных кулинарных техник. На каждом занятии мы видим неподдельный интерес к молекулярной кухне и тенденциям, влияющим сегодня на кулинарию в России.

Убедившись в стабильном интересе и спросе на новые знания, мы поняли необходимость выпуска специализированной книги о молекулярной кухне. Книги, которая с одной стороны позволит читателям получить практические рецепты для приготовления блюд, а с другой – познакомит их с талантливыми и признанными шеф-поварами современного русского гастрономического мира.

Мы также наблюдаем рост интереса к молекулярной гастрономии по запросам в нашем интернет-магазине: расширяется география присутствия поваров с техниками молекулярной кухни, увеличивается количество ресторанов с инновационной подачей блюд. Частично этот интерес вызван тем, что посетители ресторанов становятся более информированными, более избалованными.

Перед шефами возникает задача не только накормить посетителей, но и вовлечь их в индивидуальную атмосферу ресторана за счет оригинальной подачи и особенностей эстетики блюд.

Поэтому первая часть книги погружает читателя в мир героев современного ресторанного бизнеса России, рассказывает интересные нюансы биографии каждого шефа и дарит один из его коронных рецептов.

Число шефов выбрано неслучайно: 33 – это отсылка к богатырям, героям русских былин и сказаний, совершающим подвиги. Профессия шеф-повара – это всегда нелегкий путь. Чтобы дойти до высокого уровня, необходимо развить в себе поистине богатырские навыки и железный характер. Когда я собирал материал от шефов, впервые познакомился с типично

поварским термином «запара». Впоследствии это слово не раз звучало в наших интервью. Материал в книге покажет читателю: чтобы стать шефом, нужно не только вкусно готовить, но и нечто большее.

Мы благодарны каждому нашему герою, каждому шефу за открытость к читателям и готовность делиться своими секретами ради развития кулинарии в России.

Вторая часть книги рассказывает про гидроколлоид – вещество, которое формирует гель при контакте с водой. Такие вещества включают в себя полисахариды и белки, способные инициировать затвердевание и желеобразование водных растворов, стабилизирующих пенок, эмульсий и дисперсий, а также предотвращение кристаллизации насыщенных вод или растворов сахара.

Сегодня молекулярная гастрономия получает свое развитие за счет новых текстур в молекулярной кухне. Например, такие гидроколлоиды как геллан и ксантан являются результатом сравнительно недавних исследований. А тот же агар долгое время был неизвестен в западной кулинарии, хотя при этом уже сотни лет использовался в Азии. Сейчас агар появляется в арсенале и у европейских поваров.

Причиной повышения интереса к молекулярной гастрономии стало и то, что гидроколлоиды, прежде используемые только в профессиональной пищевой индустрии, стали доступными и для поваров-любителей (в небольшом количестве и по разумной цене). Также вышло несколько фильмов, популяризирующих инновационное направление в кулинарии.

С другой стороны, многие сегодня трактуют молекулярную гастрономию исключительно как использование гидроколлоидов для подготовки пенок и сфер. Мы же предпочитаем более широкое определение. Мы хотим показать, что молекулярная кухня – это творчество с применением знаний о физико-химических процессах в кулинарии. Поэтому демонстрируем рецепты с нетрадиционной подачей.

Вместе со всплеском интереса к гидроколлоидам, изменяющим текстуру, растет также и скептическое отношение к использованию «химикатов» в кухне. Многие считают гидроколлоиды ненатуральным, а то и вовсе вредным для здоровья ингредиентом. В связи с этим хотим сделать особый акцент на том, что все гидроколлоиды, описанные в данной книге, полностью натуральны. Все очищены, некоторые обработаны, но, тем не менее, все используемые материалы имеют морское, растительное, животное или микробиологическое происхождение.

Более того, гидроколлоиды могут принести значительную пользу обществу, поскольку они позволяют сократить содержание жиров и/или сахаров без потери желаемого вкуса блюда. Сами по себе гидроколлоиды имеют малое содержание калорий и, в большинстве случаев, используются в малых концентрациях.

Одной из задач, которую мы ставили перед собой при составлении книги, было создание рабочего инструмента для поваров, особенно поваров-любителей. Ведь поиск оригинальных рецептов с использованием «новых» гидроколлоидов для многих становится настоящей проблемой. И даже сам производитель гидроколлоидов при продаже, как правило, прилагает к ним всего пару рецептов.

Поэтому мы собрали в этой книге множество рецептов, которые позволяют использовать гидроколлоиды в диапазоне от агара до ксантана. А также включили сюда несколько оригинальных блюд с лецитином и пенками, технически не являющимися гидроколлоидами. Некоторые рецепты с кукурузным крахмалом были также включены для демонстрации его свойств в различных концентрациях. Не охвачены только идеи таких блюд, где мука – единственный гидроколлоид, поскольку они более чем достаточно представлены в других книгах по кулинарии.

Все рецепты были нами модифицированы под единицы измерения системы СИ, которая считается предпочтительной обществом ученых и обязательна для использования в России согласно ГОСТ 8.417–2002. Обратите внимание, что при такой замене всегда имеет место небольшая неточность, связанная с переводом объема в вес. Особенно это касается порошков. Также, насколько это было возможно, брендовые названия мы заменили более общими – для облегчения поиска ингредиентов.

Рецепты были собраны с разнообразных печатных и цифровых ресурсов. Практически все были отредактированы, некоторые значительно сокращены, исправлены очевидные ошибки. Как выяснилось, часть инструкций не оптимизирована под необходимую дисперсность и водность гидроколлоидов, что опять-таки может повлиять на количество используемых специальных пищевых ингредиентов. Поэтому мы рекомендуем всегда просматривать другие схожие рецепты или сверяться с таблицами свойств гидроколлоидов.

Поскольку рецепты не могут быть запатентованы или защищены авторским правом, любой читатель вправе свободно скачивать, печатать, использовать, редактировать и далее развивать рецепты, содержащиеся в данном сборнике.

Ссылки и благодарности

Благодарим за помощь в анализе и проверке рецептов шеф-повара Александра Николаевича Кожокару. За помощь в редактировании материала благодарим Надежду Владимировну Антонову и Марину Игоревну Грамович.

Часть 1
Секреты топ-поваров России

Багреев Алексей Николаевич

Шеф-повар кафе «Гараж» в Парке Горького, г. Москва, в Музее Современного Искусства «Гараж»

В профессии с 18 лет, сейчас мне 38.

Что меня вдохновляет? – В нашей профессии можно и нужно быть специалистом. Но ведь нельзя знать все – профессия очень многогранна. Невозможно просто работать, нужно жить ею. И это очень вдохновляет и придает сил.

Появляются новые техники и технологии обработки и приготовления продуктов. И чем дальше, тем более щадящие, сохраняющие и усиливающие вкус продукта, а также (что очень важно в современном мире) его полезные свойства.

Применяя новые технологии, мы готовим с минимальными потерями, позволяющими использовать продукт по максимуму: «от кончика носа до кончика хвоста». Это касается и растительной пищи. Мы снижаем издержки, сокращаем время отдачи блюд и увеличиваем сроки хранения полуфабрикатов.

Времена меняются. Если 10 лет назад мы неосознанно обращались с продуктами, к примеру, выбрасывая жмых, обрезки овощей и фруктов и т. п., то сейчас, применяя технологии и оборудование для молекулярной гастрономии, мы делаем из всего этого бульоны, пудры, различные варианты декора и т. д.

Население Земли растет. И если мы не будем бережно относиться к тому, что дает нам природа, осознанно готовить и питаться, то, возможно, нашим потомкам придется голодать.

Работа по поиску локальных продуктов хорошего качества ведется всегда. Когда мы видим качественный новый продукт, это очень вдохновляет. Смотришь и представляешь, как лучше его приготовить. Ведь на кухне продукт – это все. Я считаю, что от него все идет, и не важно, какие технологии или текстуры ты будешь применять. Если продукт в исходном варианте на «3» балла, блюдо не может получиться на «5».

Также меня вдохновляют путешествия. Все равно куда, не только по гастрономическим местам, но и просто ради того, чтобы сменить обстановку, погулять по лесу или возле моря. Это очень помогает.

Почему я выбираю современную подачу? – В наше время большинство людей все лучше разбираются и в еде, и в вине. Я считаю, что блюда, которые мы подаем, должны быть визуально привлекательными, аппетитными и, конечно, вкусными.

Важно при этом не «переигрывать», не делать блюдо слишком радикальным (если этого не подразумевает концепция заведения). Люди всегда тянутся к простой и вкусной еде, а какие технологии и текстуры скрываются за этим – уже дело повара. Я считаю, есть основной продукт, а все остальное должно подчеркнуть его вкус и внешний вид.

Моя профессиональная мечта, как у любого повара, – открыть свой ресторан. Но есть несколько уточнений… Родом я из Ялты, потому хочется открыть его на берегу моря. Бережно относиться к природе, использовать продукты по максимуму, ничего не выбрасывать и быть для других примером в этом. Нести людям радость, удовольствие и незабываемые впечатления от еды.

Куриная грудка гриль со шпинатом и маринованным перцем, эспумой из пармезана, сухой гремолатой и маслом из трав

I. КУРИНАЯ ГРУДКА

Ингредиенты:

• Курица (2 кг, из нее получится 2 филе грудки) – 1 шт.

или

• Филе куриной грудки с кожей – 180 г
• Вода – 1 л
• Соль морская – 6 г
• Тимьян свежий – 3 г
• Перец душистый – 1 г

Способ приготовления:

1. Вырезать куриное филе с кожей и первой фалангой. Вымочить 1 час в растворе соли 6 % и приправ.
2. Закатать в вакуумном упаковщике. Готовить 45 минут с использованием технологии «sous-vide» в водяном термостате при температуре 65 ˚С.
3. Охладить в воде со льдом не менее 30 минут.
4. Открыть пакет, обжарить грудку на гриле.
5. Нарезать и выложить в тарелку.

II. ЭСПУМА ИЗ ПАРМЕЗАНА

Ингредиенты:

• Сливки 33 % – 1 л
• Пармезан – 200 г
• Ксантан – 1 г
• Соль – 1 г

Способ приготовления:

1. Соединить блендером 1 л сливок 33 %, 200 г натертого качественного сыра пармезан, 1 г текстуры ксантан.
2. Нагреть почти до кипения, до растворения сыра.
3. Перелить через сито в литровый кремер, добавить два баллона закиси азота и хранить в мармите при температуре 65 ˚С.
4. Отсадить в тарелку через насадку 30 г эспумы.

III. ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО ИЗ ТРАВ

Обладает приятным запахом и красивым цветом, прибавляет яркости на тарелке.

Ингредиенты:

• Укроп – 200 г
• Петрушка – 200 г
• Масло растительное – 350 г

Способ приготовления:

1. Пробить 200 г укропа, 200 г петрушки, 350 г растительного масла в термомиксере в течение 5 минут при температуре 70 ˚С.
2. Процедить через марлю естественным путем без надавливания, хранить в холодильнике.
3. Наносить на тарелку при помощи пипетки несколько мазков (капель).

IV. ГРЕМОЛАТА СУХАЯ

Усиливает вкус, добавляет хрустящую текстуру в блюдо.

Ингредиенты:

• Хлеб черствый (бриошь, багет, чиабатта и т. д.) – 200 г
• Масло сливочное – 50 г
• Тимьян – 2 г
• Пармезан, тертый – 30 г
• Масло трюфельное – 5 г
• Соль – 2 г

Способ приготовления:

1. Пробить 200 г старого хлеба в термомиксере до состояния крошки.
2. Обжарить с добавлением 50 г сливочного масла на сковороде. Также добавить соль, 1 г листьев тимьяна, 30 г тертого пармезана.
3. Разложить на силиконовый коврик и поставить сушиться в дегидратор на 2 часа при температуре 57 ˚С.
4. Взять 10 г гремолаты и посыпать курицу.

V. ШПИНАТ

Ингредиенты:

• Шпинат свежий – 100 г
• Перец болгарский, маринованный – 20 г
• Масло сливочное – 20 г
• Соль – 2 г

Способ приготовления:

1. Взять 20 г сливочного масла, быстро обжарить на нем 100 г шпината, добавить соль, перец.

2. Выложить на тарелку, сверху положить маринованный красный болгарский перец.

Белей Виктор Григорьевич

Ресторан «Ухват», г. Москва

С 17 лет работаю поваром. Меня можно назвать продолжателем семейного дела (отец – шеф-повар, все три брата работают поварами).

Получил военное образование, после армии учился на повара. На стажировку поехал в Эстонию. Затем неделю стажировался в Испании, в ресторане «Три тексо», и потом – в Дании.

На выбор профессии в первую очередь повлиял отец, а также знакомые ребята из Киева (среди них Вячеслав Савенко и его брат). Сказали, что я смогу, есть потенциал.

Что вдохновляет в профессии? – Я делаю то, что нравится, что люблю. Плюс, профессия повара востребована всегда. Нравится, что мы несем посыл для остальных людей. Раньше все хотели готовить, а сейчас надо готовить из тех продуктов, которые есть, но еще и с минимум отходов.

Я люблю искусство, общаюсь с другими шефами. Я раньше думал, что не смогу так свободно творить, но сейчас оно само

собой так происходит. Я делаю так, как считаю нужным, и получается красиво. Я не люблю следовать стандартам. Мне нравится, чтобы все было вверх ногами.

А моя профессиональная мечта – выиграть конкурс «Bocuse d'Or».

Блины с икрой и сметаной (классические черные блины со сметаной в виде снега, красной икрой, зеленым маслом, зеленым луком и укропом)

Ингредиенты:

- Блины черные п/ф – 180 г
- Икра красная – 30 г
- Сметана – 70 г
- Укроп п/ф – 2 г
- Лук зеленый п/ф – 3 г
- Масло зеленое п/ф – 7 г
- Соль черная – 1 г
- Чернила каракатицы – 1 г
- Уксус – 3 мл

Выход: 310 г

Способ приготовления:

1. Замесить тесто по рецепту с добавлением чернил каракатицы.
2. Испечь блины на сковороде с одной стороны, чтобы они стали более черными.
3. Перемешать сметану с добавлением уксуса, соли и жидкого азота. Растолочь замороженную сметану и подать к блинам.
4. Блины выложить на тарелку теплыми, украсить красной икрой, зеленью.
5. Тонко нарезать лук, предварительно промыв его в воде со льдом, чтобы не было запаха.
6. Отдельно в стакане подать сметану с жидким азотом.

Белянкин Георгий Леонидович

Шеф-повар в ресторане «Puppenhaus», г. Новосибирск

С 17 лет в кулинарии.

Поступил учиться в колледж питания в Томской области, на лето предложили возглавить одну из столовых в области. Не побоялся, поехал. Под моим руководством столовую удалось поднять, это стало для меня хорошей школой.

В 1997–1998 годах профессия повара была самая низкооплачиваемая, приходилось работать официантом. Потом устроился в небольшое кафе, а впоследствии пришел в ресторан к Владимиру Бурковскому.

Чтобы не стоять на месте, надо заниматься любимым делом. Мне повезло с ресторатором: он за то, чтобы я продолжал учиться, инвестирует в этот процесс средства.

У меня год от года происходят интересные мероприятия с подачей, с посудой, с меню. В последние 2–3 года очень много информации удалось почерпнуть в интернете.

Чтобы удержать посетителей в региональном ресторане необходимо иметь широкое и интересное меню. У нас, к примеру, представлено очень много дичи.

Также у нас есть уникальная возможность 3–4 раза в год проводить мероприятия на 50 человек, где мы можем развернуться. Это очень мотивирует, дает пищу для ума. От этого хочется жить дальше, развиваться.

Моя профессиональная мечта? – Наверное, каждый шеф мечтает о своем ресторане! У меня мечта открыть небольшой ресторанчик в Европе.

«Конфеты»: 4 вида паштетов в разных оболочках

Первый паштет из тетерева в бруснично-портвейновой оболочке с растительным желатином.

Второй паштет из печени марала с фисташкой.

Третий паштет из зайца с трюфельным кремом.

Четвертый паштет из губы лося с миндалем и шафраном.

I. ПАШТЕТ ИЗ ТЕТЕРЕВА В БРУСНИЧНО-ПОРТВЕЙНОВОЙ ОБОЛОЧКЕ С РАСТИТЕЛЬНЫМ ЖЕЛАТИНОМ

Ингредиенты:

- Филе тетерева – 1 кг
- Лук репчатый – 0.3 кг
- Морковь – 0.1 кг
- Чеснок – 30 г

• Корень сельдерея – 80 г
• Перец черный – 2 г
• Ягоды можжевельника – 2 г
• Сливки – 300 мл
• Портвейн – 100 мл

Ингредиенты для глазури:

• Портвейн – 300 мл
• Брусника – 500 г
• Бадьян – 5 г
• Гвоздика – 2 г
• Соль – 1 г
• Сахар – 20 г
• Желатин растительный – 25 г

Способ приготовления:

1. Обжарить филе тетерева с овощами.
2. Добавить портвейн, выпарить, добавить на 1/2 соль, перец, можжевеловые ягоды и сливки.
3. Пробить блендером и протереть.
4. Выложить в форму в виде полусферы и заморозить.
5. После заморозки скрепить 2 половинки и снова в морозилку.
6. Приготовить глазурь: проварить портвейн и бруснику, добавить бадьян, гвоздику, черный перец, соль и сахар. Пробить блендером, протереть через сито и добавить растительный желатин. Паштет в виде сферы погрузить сначала в азот, а затем в глазурь. Оформить.

II. ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ МАРАЛА С ФИСТАШКАМИ

Ингредиенты:

• Печень марала – 1 кг
• Масло растительное – 50 мл
• Сливки – 300 мл
• Масло сливочное – 300 мл
• Чеснок – 80 г
• Лук репчатый – 200 г
• Коньяк – 70 мл
• Фисташки – 150 г

Способ приготовления:

1. Обжарить печень на масле.
2. Добавить овощи, соль и перец, затем сливки.

3. Пробить блендером и остудить.
4. Взбить сливочное масло до белого цвета и ввести в паштет.
5. Придать форму шариков и запанировать в фисташках.

III. ПАШТЕТ ИЗ ЗАЙЦА С ТРЮФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ

Заяц готовится так же, как и тетерев, только вместо фисташек добавляется трюфельное масло или крем.

Ингредиенты для глазури:
• Молоко – 300 мл
• Молоко миндальное – 200 мл
• Крем трюфельный – 5 г
• Желатин растительный – 25 г
• Соль – 3 г

IV. ДЛЯ ПАШТЕТА ИЗ ГУБЫ ЛОСЯ С МИНДАЛЕМ И ШАФРАНОМ

Ингредиенты:
• Губа лося – 2 кг
• Лук репчатый – 400 г
• Сельдерей – 150 г
• Вино красное, сухое – 400 мл
• Сыр сливочный – 400 г

Ингредиенты для глазури:
• Молоко – 300 мл
• Шафран – 1 г
• Бульон – 200 мл
• Желатин растительный – 25 г

Способ приготовления:
1. Тщательно опалить губу лося.
2. Замочить на сутки в холодной воде, затем зачистить.
3. Варить со специями и овощами 3–4 часа.
4. Нарезать губу небольшими кусочками и обжарить.
5. Добавить репчатый лук, корень сельдерея, красное вино и тушить.
6. Пробить блендером, протереть и смешать со сливочным сыром.
7. Придать форму шариков и охладить.

Богачев Дмитрий Васильевич

Шеф-повар в ресторане «Mr. Bo», г. Санкт-Петербург

Работать я начал рано, еще со второго курса учебы в лицее.

Первое самостоятельное место работы в качестве повара – кафе «Девятка» в поселке Металлострой.

Спустя полгода я пришел в ресторан «Голливуд» при клубе «Голливудские ночи» на Невском проспекте. Он принадлежал легендарной в те времена личности – Владимиру Кумарину.

Именно в этом ресторане я впервые попробовал «карбонару на сливках». Это перевернуло мой мир, так как ничего вкуснее в своей жизни я не ел.

В 2004 году в ресторане «Один» я познакомился с лучшим шефом и моим наставником Игорем Зориным. На тот момент он вернулся из Англии, где работал су-шефом в ресторане «One-O-

One» с двумя звездами Мишлена.

Позже я сделал дегустацию для Лапина Вадима Валентиновича и меня оставили в Петербурге на позиции шефа ресторана «Мансарда». Там я познакомился со своим нынешним партнером по ресторану «Mr. Bo». «Mr. Bo» открыл свои двери 01 июня 2018 года. В нашем ресторане представлены блюда с азиатским уклоном, азиатским акцентом. Это не классическая Азия, а наши авторские блюда.

Кулинария – это творчество, где нет границ. У меня большая библиотека, книги меня вдохновляют. Читаешь, находишь что-то интересное, хочешь это попробовать.

Всегда хочется удивить гостя. Хочется выглядеть в глазах профессионала таким же профессионалом, как и он. Если ты удивляешь не просто гостя, а повара, то это прямо круто. Это самореализация.

Моя профессиональная мечта – работать с балансом. Баланс для меня – это когда твой ресторан работает как часы, всегда полон гостей, но при этом нет никакой запары, есть время на саморазвитие и обучение команды, на кулинарные путешествия, на новое меню и общение с гостями. Это действительно важно, когда все идет по плану, который ты нарисовал на бумаге! Фактически, от этого зависит качество обслуживания, еды, комфорт гостей, лояльность команды. Одним словом, мечта – чтобы все получалось и получалось вовремя!

Фундучное молоко

I. ОРЕХОВОЕ МОЛОКО

Ингредиенты:

• Соевая сгущенка п/ф – 300 г
• Мусс соевый п/ф – 180 г

• Пюре из груши п/ф – 1000 г
• Молоко ореховое п/ф – 1000 г
• Чиабата п/ф – 1530 г
• Корзинка для орехового молока п/ф – 250 г
• Специи в ассортименте – 1 г

II. СОЕВАЯ СГУЩЕНКА П/Ф

Ингредиенты:
• Молоко соевое, постное – 1000 мл
• Сахар – 100 г
• Сироп глюкозы – 100 г

Способ приготовления:
1. Смешать соевое молоко, сахар, сироп глюкозы.
2. Выпаривать до состояния сгущенного молока весом примерно 300 г.

III. ОРЕХОВОЕ МОЛОКО П/Ф

Ингредиенты:
• Орех фундук – 1100 г
• Вода – 1000 мл

Способ приготовления:
1. Смешать орехи с водой, разбить блендером.
2. Оставить в емкости на сутки.
3. Отжать через ванильное полотенце.

IV. КОРЗИНКА НА ОРЕХОВОМ МОЛОКЕ

Ингредиенты:
• Молоко ореховое – 250 г
• Сахар – 30 г
• Соль – 2 г
• Желатин листовой – 5 г
• Чиабата п/ф – 120 г

Способ приготовления:
1. Смешать отжатое молоко с чиабата, сахаром, солью.
2. Измельчить смесь блендером.

3. Нагреть до температуры 40 °С и ввести замоченный желатин.

4. Процедить через сито.

V. ПЮРЕ ИЗ ГРУШИ П/Ф

Ингредиенты:

• Груша свежая – 2500 г

Способ приготовления:

1. Запечь грушу.

2. Очистить и разрезать на кусочки по 1.5 см.

VI. МУСС СОЕВЫЙ П/Ф

Ингредиенты:

• Соевая сгущенка п/ф – 100 г

• Молоко соевое, постное – 100 г

Способ приготовления:

1. Разбавить соевую сгущенку ореховым молоком 2:1 соответственно.

2. Налить в кремер, заполнить азотом.

VII. ЧИАБАТА П/Ф

Ингредиенты:

• Мука в ассортименте (пшеничная, ржаная, и др.) – 1000 г

• Вода – 800 мл

• Соль – 20 г

• Дрожжи прессованные – 20 г

• Закваска ржаная п/ф – 30 г

СБОРКА:

1. Охладить поварешку в жидком азоте.

2. Опустить в массу для корзинки на ореховом молоке, снять корзинку.

3. Заполнить корзинку грушей, кремом из кремера и сверху бобами тонка.

Васильев Павел Валерьевич

Шеф-повар в гастрономическом баре «STAFF ONLY», г. Москва

В кулинарной сфере начал работать с 16 лет. Общий стаж работы в кулинарии – 22 года, из них 12 лет в должности шеф-повара.

В профессии шеф-повара главными моими двигателями являются желание расти, развиваться, быть востребованным и актуальным, никогда не стоять на месте и постоянно искать новые вкусы, идеи.

А вдохновляет больше всего результат, желание и возможность удивлять, возможность воплощать творческие идеи в работе. Ну и, конечно, новые продукты, новые техники и технологии.

Вкус блюда во многом зависит от его цвета, формы, текстуры.

Поэтому любые способы необычной подачи с использованием различных технологий, в том числе и молекулярных, позволяют даже в традиционном или классическом блюде раскрыть новые вкусы, вызвать новый интерес, удивить, создать яркое впечатление.

О моей профессиональной мечте? – Наверное, любому профессиональному шеф-повару хотелось бы создать какое-то свое именное блюдо, которое прославило бы его имя на века, как когда-то запечатлели себя в истории герцог Бульон, граф Строганов, Сэндвич, Бенедикт, Оливье и Цезарь. Ну а если серьезно подходить к реальной мечте, хотелось бы за свою жизнь успеть попробовать все кухни мира, традиционные блюда каждой страны, присутствующей на географической карте.

Камамбер в миндальной крошке под гранатовой пеной с тархуновым гелем и малиновыми спагетти

I. КАМАМБЕР В МИНДАЛЬНОЙ ПАНИРОВКЕ, 70 Г

Ингредиенты:

- Камамбер – 47 г
- Мука миндальная – 15 г
- Льезон – 10 г
- Мука – 3 г
- Масло растительное – 20 г

Способ приготовления:

1. Нарезать камамбер на дольки, обвалять в муке и по очередности два раза в льезоне и миндальной муке.
2. Обжарить на растительном масле.

II. ГРАНАТОВАЯ ПЕНА, 20 г

Ингредиенты:
• Сок гранатовый – 20 г
• Лецитин – 0.2 г

Способ приготовления:
1. Добавить в гранатовый сок лецитин.
2. Взбить блендером до образования пены.

III. ТАРХУНОВЫЙ ГЕЛЬ, 30 г

Ингредиенты:
• Тархун свежий – 10 г
• Сахар – 5 г

• Сок лимона – 5 г
• Геллан – 0.2 г
• Сок яблочный – 20 г
• Краска пищевая, зеленая – 0.2 г

Способ приготовления:
1. Смешать все ингредиенты.
2. Пробить блендером, довести до кипения.
3. Процедить через марлю, остудить.
4. Пробить в куттере, процедить через сито.

IV. МАЛИНОВЫЕ СПАГЕТТИ, 20 г

Ингредиенты:
• Пюре малиновое – 20 г
• Агар-агар – 0.2 г

Способ приготовления:
1. Замешать агар-агар в оттаявшее пюре, довести до кипения.
2. Поместить горячее пюре в трубочку при помощи специального шприца.
3. Поместить трубочку в холодную воду.
4. Удалить при помощи шприца застывшее пюре из трубочки.

V. ЯГОДНЫЙ БАЛЬЗАМИК, 15 г

Ингредиенты:
• Ягоды микс с/м – 15 г
• Уксус бальзамический – 15 г
• Сахар – 15 г

Способ приготовления:
1. Пробить ягоды блендером вместе с бальзамиком, немного проварить.
2. Процедить через сито.
3. В получившуюся жидкость добавить сахар и выпаривать до нужной густоты (после остывания соус становится немного гуще).

ПОДАЧА

Все компоненты уложить, как на фото. Декорировать свежей

малиной, микрозеленью и цветочной пыльцой.

Власов Андрей Викторович

Шеф-повар в ресторане «Русская рюмочная № 1», г. Санкт-Петербург

С 15 лет в кулинарии: пошел учиться на повара – и затянуло. Моей целью стало стать шеф-поваром. Я все для этого сделал и добился своего.

Работал и общался с разными поварами. Брал отовсюду по чуть-чуть. Работал в итальянском ресторане «Волна», там стал су-шефом. Учился у Вадима Степанова.

Шеф Вадим Степанов создал хорошую школу, без компромиссов. Хороший человек, не самодур. Из школы я решил выйти только шефом.

Я считаю, что нельзя стоять на месте, нужно развиваться, читать, ходить по ресторанам, ездить по миру, общаться.

Что меня вдохновляет? – Хорошее настроение гостей, которые пришли вкусно покушать и остались довольны. Мы работаем там, где другие отдыхают. Мы доставляем людям гастрономическую радость.

Моя подача простая и четко выверенная, классическая. Но это тщательно продуманные ингредиенты и рецептура. Очень много москвичей приходят ко мне в гости.

Постоянно что-то экспериментируем: делаем языки в течение двух суток, томим поросят. Продукты без добавления воды – вкус в квадрате. Получается очень круто, поросенка можно разделывать тарелкой. Для меня главное – вкус и ингредиенты. Если это соленые огурцы, то для нас их солят специальные люди, с селедкой – та же история.

О чем мечтаю? – Не знаю… Объехать весь мир и побывать в наиболее значимых ресторанах в качестве гостя, посмотреть, попробовать, пообщаться с шефами.

Баранина «sous-vide» с картофелем, начиненным грибами в сливочном соусе, тыквой с пюре из жареной тыквы и бараниной конфи в листьях, кускусом и стеблем петрушки

I. БАРАНИНА «SOUS-VIDE»

Ингредиенты:

- Каре ягненка – 700–800 г
- Горчица дижонская – 25 г
- Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Разделать каре ягненка, удалив мясо от костей, основное филе очистить от жил.
2. Замариновать основное филе с горчицей, солью и перцем.
3. Вакуумировать и готовить в течение 50 минут при температуре 62 ˚С.
4. Оставшиеся куски мяса залить смесью растительного и растопленного сливочного масла с добавлением соли.
5. Готовить в пароконвектомате при температуре 70 ˚С в течение 40 минут.

II. КАРТОФЕЛЬ, НАЧИНЕННЫЙ ГРИБАМИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ

Ингредиенты:

• Картофель – 200 г
• Грибы шампиньоны – 50 г
• Сливки 22 % – 30 г
• Сыр пармезан – 10 г
• Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Сделать в картофеле углубление.
2. Отварить картофель в кипящей подсоленной воде в течение 4 минут.
3. Смазать его растительным маслом.
4. Придать румяную корочку в пароконвектомате при температуре 195 ˚С в течение 10 минут.
5. В это время обжарить мелко нарезанные грибы с добавлением сливок и пармезана.
6. Как только картофель будет готов, начинить его грибами.

III. ТЫКВА С ПЮРЕ ИЗ ЖАРЕНОЙ ТЫКВЫ

Ингредиенты:

• Тыква – 400 г
• Мята свежая – 7 г
• Сливки – 50 г
• Укроп – 15 г
• Масло растительное – 150 мл
• Соль, перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Вырезать тыкву в виде цветка и, при помощи ложки шато, вырезать углубление.
2. Вакуумировать тыкву с мятой, солью и растительным маслом.
3. Готовить на пару в пароконвектомате при температуре 80 ˚С в течение 15 минут.
4. В это время обжарить на растительном масле мелко нарезанную тыкву, добавить немного сливок.
5. Проверить на готовность и пробить в пюре.
6. Готовить желток конфи, отделив белки от желтков, погрузив их в растительное масло.
7. Готовить в течение 30 минут в пароконвектомате при температуре 70 ˚С.
8. Собрать «цветок», добавив внутрь пюре, уложив сверху

желток конфи и украсив зеленью укропа.

IV. МЯСО КОНФИ В ЛИСТЬЯХ

Ингредиенты:

• Капуста савойская – 3 небольших листа
• Ягнятина конфи – 80 г
• Кускус – 20 г
• Петрушка – 15 г

Способ приготовления:

1. Нарезать мелким кубиком готовое мясо.
2. Заварить кускус, залив кипятком.
3. Добавить в нарезанное мясо нарезанный стебель петрушки и 20 г масла.
4. Готовить мясо.
5. Пробланшировать листы капусты до размягчения, но без потери цвета, и переложить в холодную воду, чтобы остановить приготовление.
6. Завернуть начинку в листы капусты.

V. СОУС ИЗ КОСТЕЙ

Ингредиенты:

• Кости бараньи – 300 г
• Лук репчатый – 150 г
• Вино красное, сухое – 200 мл
• Сливочное масло – 50 мл

Способ приготовления:

1. Обжарить лук при высокой температуре, дополнительно обжигая горелкой для придания копченого оттенка.
2. Добавить кости и продолжить обжаривать.
3. Добавить вино и фламбировать для удаления спирта.
4. После выгорания спирта добавить воду и приступить к выпариванию.
5. Оставить на 30 минут настояться и процедить.
6. Затянуть, добавляя сливочное масло.

Голиков Кирилл Валерьевич

Руководитель «Пищеблока» ФСНКЦ им. Дмитрия Рогачева, г. Москва, бренд-шеф в ресторане «Seasons», г. Курск.

Уже 27 лет в кулинарии. В 1992 году есть в стране было нечего. Идти можно было либо автослесарем, либо поваром. Интернета тогда не было, слесари были чумазые и пьяные – я решил идти на повара.

Шефом стал в 2000 году, открыл ресторан «Мушкетер» на Лубянке. В 2002 году закончил институт во Франции. В 2004 году вернулся в Москву, работал в очень интересных ресторанах.

В 2014 году мне предложили руководить «Пищеблоком» в Рогачева, в котором кормят более 1500 человек в день. Для меня это очень крутой опыт в административном плане. Также есть возможность реализовывать себя на приемах гостей. Здесь же

есть хорошо оборудованная кулинарная лаборатория, в которой можно экспериментировать и делать проработки.

Мое хобби – участвовать в кулинарных шоу, это волнительно и интересно.

Больше всего мне нравится в профессии тот момент, когда в запаре, и я отдаю блюдо, совершая последний штрих. Для меня кайф работать в ресторане, пропитанном историей, где сформирован идеальный армейский порядок.

Что побуждает меня использовать нетрадиционную подачу? – Гость, который получил свое блюдо, должен оценить его органолептически: как выглядит, как пахнет. А если еще и привнесена какая-то «магия», то это вообще интересно.

Моя профессиональная мечта – открыть маленький уютный ресторанчик в Подмосковье.

Суфле из моцареллы

I. МОЦАРЕЛЛА – 125 г

Способ приготовления:

1. Положить моцареллу в горячую воду и нагреть.
2. В пустой сифон заправить газ (2 баллона).
3. Размять нагретую моцареллу и, как шарик, надеть на распылитель сифона, постепенно надуть шар и охладить.

II. ПЕНА ИЗ ТОМАТОВ

Ингредиенты:

- Соус томатный помодоро – 50 мл
- Лецитин – 0.5 г

Способ приготовления:

1. Добавить в соус лецитин.
2. Взбить блендером до пены.

III. ПЫЛЬ БАЗИЛИКА

Ингредиенты:

- Базилик – 10 г

Способ приготовления:

1. Засушить базилик в дегидраторе.
2. Измельчить в кофемолке.

IV. ЖЕЛЕ ПЕСТО

Ингредиенты:
• Песто – 10 г
• Бульон куриный – 50 мл
• Агар-агар – 3 г

Способ приготовления:
1. Соединить песто с бульоном и продолжить варить.
2. Добавить агар-агар, варить еще 3 минуты.
3. Залить в форму, охладить.
4. Вытащить из формы и нарезать на кубики.

Душков Сергей Борисович

Владелец собственного кейтерингового проекта, г. Москва.

В кулинарии с 23 лет.

Подрабатывал барменом, готовил пиццу, потом стал поваром. Шефом я стал лет 15 назад, когда работал в Боско – сначала су-шефом и потом шефом.

Мне нравится готовить, мне нравится это дело. Мне нравится делать заготовки, потом вижу реакцию людей. Как певец спел, ему зааплодировали, так и в кулинарии.

Необычная подача – это интересно. Зачем делать как все, если можно подавать как-то иначе, самобытнее? Ведь если сравнивать художников, каждый художник рисует по-своему. Так и повара.

О чем я мечтаю? К чему бы хотел прийти? – О своем ресторане под моим именем. Ресторан для своих. Чтобы люди

приходили на мою кухню. Приходили, как к себе домой, а я с ними общался, как с друзьями. Они что-то предлагают, я им готовлю. Мои клиенты – это не только заказчики, у меня с ними дружеские отношения.

Молекулярная буррата в пленке из томатов

Ингредиенты:

- Сливки – 80 г
- Помидоры узбекские – 150 г
- Паста томатная – 15 г
- Агар-агар – 1 г
- Йота-каррагинан – 1 г
- Ксантан – 0.7 г
- Базилик – 10 г
- Фисташки – 7 г
- Масло оливковое – 7 мл
- Мальтодекстрин – 7 г
- Соль – 1 г
- Йогурт – 5 мл
- Азот

Способ приготовления:

I. БУРРАТА

1. Ферментировать сливки 33 % при температуре 40 ˚С в домашний сливочный йогурт.
2. Добавить ксантан и заморозить в жидком азоте.
3. Завернуть в пленку из желе томата, посыпать землей из песто.

II. ЖЕЛЕ ИЗ ТОМАТОВ

1. Пробить томаты и процедить через сито.
2. Добавить томатную пасту, агар-агар и йота-каррагинан, довести до кипения.
3. Разлить на металлический противень тонким слоем.

III. ДЛЯ ЗЕМЛИ ИЗ ПЕСТО

1. Смешать базилик, пробить с фисташками, оливковым маслом и мальтодекстрином.

2. Помешивать венчиком до формирования земли.

Емельяненко Василий Николаевич

Бренд-шеф ТМ «Помидорка», видеоблогер

В кулинарии с 30 лет. Вдохновила жена. До этого я работал на телеканале ТНТ. Были способности с детства, но на профессиональный путь вдохновила именно она.

Денис Крупеня меня поддержал. Я попал к нему на мастер-класс. Когда мы с ним прощались, он сказал: «У тебя все получится. Не бросай это – и ты станешь знаменитым шефом». Он мне как старший профессиональный брат. Далее я продолжил обучение, углубляясь в книги и общение.

Меня всегда вдохновляла следующая мысль: «Кто, если не я?» Кто, если не я, займется изучением продуктов? Кто, если не я, вообще, расскажет о еде? Кто, если не я, обучит студентов?

Хороший рецепт для многих шефов – это секрет, который не стоит сообщать другим. Мне же не жалко делиться. В гастрономии не должно быть секретов. Мир должен стать немного вкуснее, лучше. Кто, если не я, поделится с миром гастрономическими секретами?

Почему я использую необычную подачу? Потому, что я

человек творческий. Мне нравится хорошая одежда, красивые вещи. Я люблю подавать красиво. Не всегда это получается, но мне это нравится. Мы должны стремиться к красоте.

Моя главная цель – делиться информацией. А еще хотелось бы 3 000 000 подписчиков в моем видеоблоге.

Блины с клубничным кули и йогуртовыми сферами

I. ТЕСТО ДЛЯ БЛИНОВ – 10 шт

Ингредиенты:

- Молоко комнатной температуры 3.5 % – 200 мл
- Вода теплая – 200 мл
- Мука – 125 г
- Яйца – 2 г
- Сахар – 30 г
- Соль – 4 г
- Масло сливочное, растопленное – 30 г
- Масло сливочное на смазку блинов

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты блендером до однородной массы
2. Дать постоять 20–30 минут
3. Выпечь тонкие блины на хорошо разогретой сковороде. Во время выпечки всегда помешивать тесто. Нельзя давать муке оседать на дно.

II. КЛУБНИЧНЫЙ КУЛИ

Ингредиенты:

- Клубника, замороженная – 0.5 кг
- Сахар – 100 г

Способ приготовления:

1. Довести до кипения половину клубники с сахаром и выключить.
2. Добавить остальную клубнику, дать растаять от тепла.
3. Тщательно пробить блендером и протереть через сито, остудить.

III. ЙОГУРТОВЫЕ СФЕРЫ

Ингредиенты:

• Йогурт греческий, плотный – 200 г
• Пудра сахарная – 5 г
• Альгинат натрия – 3 г
• Вода – 0.5 л

Способ приготовления:

1. Аккуратно смешать йогурт с пудрой.
2. Сделать альгинатный раствор.
3. Всыпать текстуру в воду и взбить блендером.
4. Дать отстояться, чтобы вышли пузырьки воздуха.
5. Отсадить йогурт мерной ложкой в альгинатную ванну так, чтобы сферы не касались друг друга, подержать 3–4 минуты для образования пленки.
6. Вынуть ложкой-шумовкой в ванночку с чистой водой для промывки и хранения.
7. Перед подачей вынуть сферы и добавить в блюдо.

IV. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

• Голубика – 5 ягод
• Клубника – 2 средних ягоды
• Мята – 2–3 листочка
• Базилик зеленый – 2 маленьких листочка

СБОРКА БЛЮДА:

1. Свернуть блины в трубочку и нарезать цилиндрами размером 3 см.
2. Вылить клубничный кули на дно тарелки.
3. Поставить блины вертикально, рядом разложить сферы из йогурта, украсить ягодами и листочками.
4. Можно подавать.

Еселев Кирилл Германович

Шеф-повар в ресторанах «Dry&Wet», г. Москва, «Мед&Ревень», г. Москва

В кулинарии профессионально с 17 лет.

Я планировал быть музыкантом, играл на гитаре. Мама сказала, что стоит получить альтернативную профессию. Мне нравилась кулинария. Я отучился в Курске, а потом в Москве.

Первые места работы не приносили особого удовольствия: монотонные действия, однотипные задачи, большой объем работы. Это могла быть чистка целой ванны минтая, разбор килограммов перца, чистка большого количества картошки…

Шеф – это творческая профессия, к этому я и стремился. Поэтому усердно трудился, чтобы иметь возможность заниматься творчеством. По-настоящему творческим вызовом для меня стал ресторан «Однажды в Америке», я туда пришел су-шефом и сразу

стал шефом. А потом было много хороших проектов.

В случае с наставником все зависит не только от знаний, но и от того, какой он преподаватель. Мне встречались на пути разные люди. Были дядьки, которые давали задания криком. Я перенес это в свой опыт в противоположном плане: шеф должен быть психологом и преподавателем.

Что меня вдохновляет в профессии? – Мною движет осознание безграничности горизонтов в возможности профессионального роста в рамках данной сферы деятельности.

Выбираю необычную подачу потому, что, как и всем, хочется быть в своем роде инноватором, разрабатывать оригинальные рецепты.

Профессиональная мечта? – Иметь собственный успешный проект: от своего стрит-фуда до столовой.

Глазурь для паштета «Мишки Харибо»

I. ГЛЭЙЗ МАЛИНОВЫЙ

Ингредиенты:

- Вино красное, сухое – 30 мл
- Пюре из малины (без семечек) – 100 г
- Мед – 10 г
- Чеснок – 3 г
- Тимьян – 1 г
- Соль – 1 г
- Агар-агар – 1 г
- Ксантан – 0.2 г

II. ГЛЭЙЗ АБРИКОСОВЫЙ

Ингредиенты:

- Вино белое, сухое – 20 мл
- Пюре абрикосовое – 100 г
- Мед – 20 г
- Чеснок – 3 г
- Тимьян – 1 г
- Соль – 1 г
- Агар-агар – 1 г
- Ксантан – 0.2 г

Способ приготовления:

1. Налить вино в сотейник, довести до кипения, затем добавить пюре. Если пюре замороженное, то растопить на среднем огне.
2. Затем добавить мед, чеснок, тимьян и соль, довести до кипения на среднем огне и тщательно перемешать.
3. Достать отработанные чеснок и тимьян, добавить текстуры, снять с огня и смешать их погружным блендером до однородной массы.
4. Предварительно замороженные фигурки мишек из куриного паштета достать из силиконовой формы и при помощи шпажки обмакнуть со всех сторон в еще горячей подготовленной глазури.
5. Затем дать немного времени, примерно 4–5 минут, чтобы глазурь застыла.
6. Хранить в гастроемкости, на листе пергамента, под пищевой пленкой в среднетемпературной камере не более 48 часов.

Жеребцов Александр Сергеевич

Шеф-повар «Kroo cafe», г. Санкт-Петербург, шеф-педагог «Кулинарная школа СВЧ», г. Санкт-Петербург.

В кулинарии с 25 лет.

Свой первый борщ приготовил в 14 лет, и тогда уже мама мне говорила, что надо идти учиться на повара, но послушал папу и выучился на инженера.

Потом переехал в Санкт-Петербург и там уже попал сначала официантом в ресторан, а потом попросился на кухню.

Итак, с 2011 года я на кухне.

Как стал необычным поваром? – Да я не считаю себя таким, я – обычный повар. Это как раз для меня одна из важных деталей. В нынешний век СМИ, соцсетей и прочего, мы забываем, что мы в

первую очередь повара, и наша задача – радовать людей вкусной едой, а пиар должен быть на втором месте. Я обычный повар, просто на мне задачи шефа. Да, готовлю вкусно! Да, немного известный в определенных кругах, но необычный… не сказал бы.

Что влияло на пути становления? – Скорее всего, это совокупность моего характера, желаний и амбиций. А в итоге – участие в конкурсах, поездки на обучение и стажировки. И, конечно, надо отдать должное моей семье: моим родителям, супруге и сыну – они меня всегда поддерживают.

Мною движет в этой профессии то, что нет предела совершенству!

Я выбираю необычную подачу блюд, так как присутствует конкуренция, рынок, равнение на Европу. За последний год я три раза был в Испании, сейчас вот предстоит поездка в Лион, в легендарную школу Поля Бокюза. Постоянно повышаю свой уровень!

Профессиональная мечта? – Открыть свой ресторан на берегу моря в Испании.

Паштет из печени индейки с мультисферами из брусники

I. ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ ИНДЕЙКИ П/Ф

Паштет готовится с помощью термомиксера (Thermomix).

Ингредиенты:
• Печень индейки, зачищенная п/ф – 600 г
• Лук репчатый, зачищенный п/ф – 110 г
• Морковь, зачищенная п/ф – 90 г
• Пастернак, зачищенный – 70 г
• Масло растительное – 40 г
• Портвейн – 160 мл
• Гвоздика – 1 г
• Корица – 1 г
• Перец душистый – 1 г
• Мед – 20 г
• Масло сливочное – 210 г
• Соль нитритная – 7 г
Выход: 800 г

Способ приготовления:
1. Нарезать овощи мелкими кусочками, лук репчатый,

морковь, пастернак.

2. Добавить немного растительного масла в термомиксер, включить на температуру 90 ˚С, выставить на 1–2 скорость и обжарить до готовности овощей.

3. Отдельно выпарить портвейн в сотейнике со специями.

4. Как только овощи будут готовы, добавить портвейн, печень индейки и нитритную соль, выставить температуру на 60 ˚С.

5. Выставить таймер на 8–10 минут и включить вначале на 4–5 скорость

на 3–4 минуты. А затем постепенно увеличивать скорость до 10, одновременно добавляя небольшими пропорциями сливочное масло.

6. Взбить паштетную массу до глянцевого состояния.

7. В конце добавить немного меда. Попробовать по вкусу. Паштетная масса будет иметь слегка розоватый оттенок.

8. Залить в формы и убрать в холодильник до полного охлаждения.

II. МУЛЬТИСФЕРЫ ИЗ БРУСНИКИ

Ингредиенты:

• Пюре из брусники Буарон – 500 г
• Мед – 20 г
• Ксантан – 1 г
• Лактат кальция -14 г

Для альгинатной ванны:

• Вода – 1 л
• Альгинат – 5 г

Способ приготовления:

Для сферификации необходимо подготовить альгинатный раствор.

1. Растворить в небольшом количестве воды (200–300 мл) 5 г альгината при помощи погружного блендера, затем добавить оставшуюся часть воды и продолжить растворение.

2. После того, как альгинат хорошо растворится, жидкость необходимо убрать в холодильник на 2–3 часа.

3. Можно подготовить базу для сфер. Смешать все при помощи блендера. И также убрать на 2–3 часа в холодильник, чтобы ушел лишний воздух.

4. При помощи пипетки, мультипипетки или обычного соусника прокапать сферы в альгинатный раствор.

5. При помощи специальной ложки собрать сферы и выложить их в аналогичную форму (как для паштета) в один слой.

6. После того, как они склеятся, их нужно промыть в фильтрованной воде. Достать паштет из формы. Сверху на паштет выложить мультисферы из брусники.

Жук Константин Витальевич

Бренд-шеф отеля «Имеретинский» и всех его точек, г. Сочи

В кулинарии больше 22 лет. Я начал готовить еще в детстве. Увлекался этим со школы: пек родителям пироги, торговал ими.

Пошел в кулинарный техникум в Москве. Единственное устойчивое увлечение тогда для меня было – это еда.

На протяжении всей карьеры стремился сам «поворачивать русло», всегда работал над чем-то в себе.

Когда я только учился, понял, что кулинария – это тяжелый труд. Хотел бросить, но потом привык. А дальше полный набор – надо что-то делать, чтобы зарабатывать и чтобы было комфортно.

Захотел стать шефом. И стал.

Сейчас я работаю в удовольствие. Хочу сделать что-то, чего раньше никто не мог сделать в этом специфическом месте – это мой внутренний интерес.

Работать шефом несложно. Это техническая работа. Когда градус повышается, когда у тебя десять точек питания – и все они разные, тогда уже возникают сложности.

Меня по жизни движет и вдохновляет лень. Я убежден, что все великие открытия сделаны ленивыми людьми. Все придумано, чтобы облегчить жизнь: чем проще, тем лучше. И хотя я очень люблю технологии долгого приготовления, это не всегда так уж здорово.

Я противник лишних действий при приготовлении блюда. Допускаю, если мы закинули продукт в «sous-vide», он сам готовит. Но бывает, когда намешивают кучу техник приготовления в одно блюдо, считаю это мазней бестолкового художника.

Даже в китайской кулинарии все логично и понятно, несмотря на обилие и сложность вкусов.

Что касается подачи, это отдельная история. Мне нравится, когда на тарелке просто один кусок лежит – и ничего не надо больше добавлять. Если мы берем в расчет ресторан, тогда я сделаю подачу интереснее: в этом случае мы выбираем и цветовую гамму, и форму. Бюджет и формат заведения также влияют на подачу – когда не хватает бюджета, приходится фантазировать над подачей.

На то, как будет выглядеть блюдо, очень сильно влияет наше художественное видение: от него зависит выбор цветовой гаммы, тон блюд. Бывает, я хочу подать темное на темном, так тоже прикольно. Настроение влияет на подачу, сам продукт. Например, морковь, как гарнир или закуска: надо понимать, с чем сочетается насыщенный ярко-оранжевый цвет. Способ приготовления тоже влияет на подачу. Я подбираю форму тарелки под структуру продукта.

Какая профессиональная мечта? – Такой мечты нет. Есть желания, но это цели.

Горная форель с соусом из моченых яблок

Ингредиенты:

• Филе горной ручьевой форели – 150 г
• Перец черный, свежемолотый – 0.1 г
• Соль морская, свежемолотая – 0.001 г
• Масло подсолнечное, рафинированное – 1 г

• Зелень кинзы – 2 г
• Проростки красной капусты – 1 г
• Соус из моченых яблок – 30 г
• Чипсы из риса и сыра – 15 г
• Сено из лука-порей – 5 г

Способ приготовления:

1. С форели счищать чешую не нужно. Во время приготовления она образует на кожице рыбы гладкую, вкусную корочку. Главное, чтобы рыба была недавно выловлена и выпотрошена. И никакими пряными порошками засыпать ее нельзя, максимум при обжаривании немного черного свежемолотого перца и соли.

2. Посолить филе форели, поперчить, сбрызнуть маслом и обжарить на гриле в течение

1 минуты с каждой стороны.

3. Влить соус на дно глубокой, непременно черной тарелки.

4. Уложить свежезажаренную форель, сверху положить сено из порея, чипсы из риса и сыра.

5. Припорошить микрозеленью и листиками кинзы, сдобрить черным свежемолотым перцем.

6. Съесть немедленно.

Ингредиенты для соуса:

• Яблоки моченые – 150 г
• Рассол от яблок – 150 мл
• Лук белый, репчатый – 70 г
• Сливки 33 % – 150 г
• Чеснок молодой – 6 г
• Зелень кинзы – 4 г
• Масло подсолнечное, рафинированное – 10 г
• Сахар – 5 г
• Аннато – 0.001 г
• Перец черный, свежемолотый – 0.01 г
• Соль – 0.1 г
• Камедь ксантановая – 0.5 г

Способ приготовления:

1. Разогреть в сотейнике растительное масло, добавить сахар.

2. Когда цвет расплавленного сахара станет немного темнее желтого, добавить крупнопорезанный лук.

3. Готовить на среднем огне в течение 4 минут, периодически перемешивая.

4. Очистить яблоки от внутренностей, произвольно нарубить,

добавить к луку.

5. Томить на среднем огне в течение 7 минут.

6. Добавить в сотейник измельченный чеснок, аннато, черный перец, соль и сливки.

7. Прогреть в течение 4 минут на слабом огне. Остудить.

8. Все измельчить в витамиксе, добавив камедь.

Ингредиенты для чипсов из риса и сыра:

• Рис кубанский, сваренный – 100 г
• Сыр грана падано – 130 г
• Чернила каракатиц – 10 г
• Мальтодекстрин – 5 г
• Сок лимона – 2 г
• Вода питьевая – 400 г

Способ приготовления:

1. Все ингредиенты измельчить в витамиксе до однородности и вылить очень тонким слоем на силиконовый коврик.

2. Сушить в хотбоксе в течение 6 часов при температуре 75 ˚С.

Ингредиенты для сена из лука-порей:

• Лук-порей (белая и зеленая часть) – 300 г
• Рассол от моченых яблок – 400 мл

Способ приготовления:

1. Порезать зеленую и белую часть лука-порей на тонкие соломины длиной 15–20 см.

2. Залить рассолом от яблок.

3. Мариновать в течение 6 часов в плюсовой камере.

4. Тщательно обсушить луковые соломины, высушить во фритюре, разогретом до температуры 160 ˚С.

5. Обсушить на салфетках.

Журкин Александр Николаевич

Шеф-повар ресторана «Пироги, вино и гусь», г. Москва.

В кулинарии с 15 лет. Однажды мой дядя приехал к нам в гости, а родителей не было дома. Он зашел на огород, выбрал овощи, взял курицу из холодильника – и приготовил нереально вкусные блюда! Тогда это во мне, видно, и зародилось. Когда встал вопрос: идти в радиотехнический институт или кулинарный техникум, я выбрал кулинарный.

Первая моя стажировка – ресторан «Ностальжи», у известного повара Давида Десо. Потом были стажировки во Франции. Они сделали меня человеком, который понимает смысл кухни, разбирается в продуктах, имеет к ним уважение.

Переломный момент в профессии настал, когда я прошел очень много стажировок и работ в разных ресторанах. Понял, что

могу совмещать вкусы разных кухонь и делать знакомые блюда, представляя их в другом виде и вкусе.

Необычная подача позволяет привлечь внимание гостей к привычным продуктам. Вначале мы едим ароматом, видом блюда, а потом уже узнаем вкус.

Профессиональная мечта – иметь сеть своих ресторанов, путешествовать по миру, собирать рецепты и вводить их в ресторанах.

Облепиховый Августин

Ингредиенты:

- Абрикос, консервированный – 144 г
- Пюре из маракуйи – 24 г
- Молоко сгущенное – 100 г
- Агар-агар – 3 г
- Мороженое готовое, из облепихи – 50 г (один шарик)
- Малина свежая – 10 г
- Масло какао – 10 г

Способ приготовления:

1. Заложить абрикос в блендер.
2. Добавить пюре из маракуйи.
3. Добавить сгущенное молоко.
4. Взбить все в блендере до однородной массы и затем вылить в два сотейника 50/50.
5. Добавить 3 г агар-агара и кипятить 4 минуты.
6. Добавить масло какао в сотейник и растопить его.
7. Выложить смесь с агар-агаром в формочку, после разгладить лопаткой до ровной поверхности и положить в морозилку до полного замерзания.
8. Вытащить заготовку из силиконового коврика.
9. Скрепить полусферы между собой, крепко надавливая друг на друга.
10. Насадить шарик на зубочистку.
11. После опустить в масло какао, ранее растопленное, поставить зубочистку в поролон и дать фруктовому пюре полностью растаять. Благодаря маслу какао, у нас появилась хрустящая оболочка, а внутри жидкое пюре.
12. Сервировать десерт: 1/2 пюре выложить на дно тарелки, туда же, к пюре, добавить шарик мороженого.
13. Снять с зубочистки конфету, слегка поворачивая зубочистку.
14. Декорировать свежей малиной, разламывая ее пополам, и

листиками мяты.

15. Посыпать сахарной пудрой – и десерт готов. Приятного аппетита!

Ивницкий Антон Эдуардович

Бренд-шеф ресторанного холдинга «Matrёshki-group», г. Ульяновск

В кулинарии с 29 лет. Я пришел в кулинарию по хобби и любви. Готовить нравилось всегда. В поисках себя случайно перешел в эту профессию.

В течение года был поваром, через год стал су-шефом. Через год стали звать шефом, и я рискнул и согласился. Набивал шишки, но было дикое желание.

Как получается развиваться? – Это было (и сейчас так же) большое желание, большая любовь, на волне. Это меня ведет туда, куда я хочу.

В плане творчества всегда что-то влияет: люди, погода, место, положительные эмоции. Вдохновляет практически все, главное,

это уметь рассмотреть.

У меня свой стиль, и это я ощущаю. Для меня на самом деле было главным сделать свой стиль, не хотелось повторяться.

Сама профессия и желание кормить людей вдохновляют и дают мне движение для развития.

Не считаю свою подачу необычной. Просто подача рождается под концепт, блюдо и посуду.

Профессиональная мечта? – Хочется, чтобы Россия была кулинарной столицей, чтобы все знали в мире, что здесь ребята делают свою историю. А личная мечта – иметь семейный ресторан для души.

Выбрал и переиграл обычное блюдо.

– Жареный картофель с луком и мясом

Ингредиенты:

• Картофель – 1 шт.
• Масло фритюрное – 2 л
• Масло луковое – 50 г
• Листья молодой крапивы – 3 шт.
• Сливки – 50 г
• Лук – 30 г
• Масло оливковое – 40 г
• Масло растительное – 40 г
• Масло жженое – 20 г
• Звездочка аниса – 1 шт.
• Демиглас – 200 г
• Текстура «эластик» – 13 г
• Лецитин соевый – 3 г

Способ приготовления:

1. Приготовить из картофеля аэро-чипс (путем специальной техники приготовления в двух температурах масла и правильной формы нарезки)

2. Сделать картофельное пюре и насытить его луковым маслом с помощью сифона. Отсадить его в аэро-чипс на 3/4, то есть заполнить его на чуть более половины.

3. Сделать слоеный луковый джем и дополнить им поверх пюре аэро-чипс.

4. Сделать вуаль из мясного соуса с помощью текстуры (эластик), а из оливкового масла (с помощью лецитина) – пену.

5. Подавать все на чипсах молодой крапивы.

I. КАРТОФЕЛЬ АЭРО-ЧИПС П/Ф

Способ приготовления:

1. Очистить картофель и придать ему форму «турне», при этом картофель должен быть крупным.

2. Нарезать его на слайсере вдоль толщиной 2–3 мм.

3. Выложить слайсы на бумажные полотенца, накрыть сверху такими же полотенцами, дать впитаться влаге 20 минут.

4. Поставить два сотейника с фритюрным маслом: 4.1. температура 110–120 ˚С

4.2. температура 180–190 ˚С

5. Положить слайсы картофеля в первый сотейник и постоянными круговыми движениями готовить картофель до его прозрачности, вы должны увидеть мелкие пузырьки внутри картофеля (как в газированной воде).

6. Перекинуть шумовкой картофель во второй сотейник, где они должны взорваться.

II. КАРТОФЕЛЬ ДЛЯ КРЕМЕРА

Способ приготовления:

1. Запечь картофель в углях до мягкости и появления золы на кожуре.

2. Выбрать мякоть и протереть через мелкое сито.

3. На 200 г мякоти взять 100 г лукового холодного масла (добавлять частями)

и 50 г сливок.

4. Все хорошо взбить венчиком в картофельное пюре на медленном огне, довести до вкуса солью и немного мускатным орехом.

5. Поместить в сифон, поставить в «sous-vide» на 60 ˚С, чтоб не остыл.

III. ЖАРЕНЫЙ ЛУК П/Ф

Способ приготовления:

1. Нарезать лук средним кубиком (на подачу его надо совсем немного, но делать можно с запасом, он хорошо хранится).

2. Налить в сковороду 40 г оливкового масла, 40 г растительного масла и 20 г жженого масла. Сковороду с маслом поставить на уровень огня ниже среднего. Добавить лук, 1 звездочку аниса, немного соли и томить, иногда помешивая, до мармеладного состояния.

3. Переложить лук на сито.

IV. ЗЕЛЕНАЯ ПЕНА П/Ф

Способ приготовления:

1. Сделать зеленое масло из укропа и петрушки, на 150 г масла 3 г лецитина.
2. Нагреть масло до температуры 60 °С, добавить лецитин.
3. Когда температура снизится до температуры 40 °С, взбить погружным блендером до образования пены.

V. ВУАЛЬ ИЗ ДЕМИКА (ХОРОШЕГО ДЕМИКА СОБСТВЕННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ГОВЯДИНА)

Ингредиенты:

- Демик – 200 г
- Текстура «эластик» – 13 г

Способ приготовления:

1. Прогреть демик до температуры 60 °С, добавить эластик, перемешать до растворения (не взбивать блендером).
2. Вылить на теплый противень тонким слоем (1–2 мм).
3. Убрать в холодильник.

VI. СЪЕДОБНЫЕ ЦВЕТЫ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ИЛИ МИКРОЗЕЛЕНЬ

СБОРКА РЕКОНСТРУИРОВАННОГО БЛЮДА «ЖАРЕНЫЙ КАРТОФЕЛЬ С МЯСОМ И ЛУКОМ»

1. В аэро-чипсе острым ножом сделать отверстие для отсаживания пюре из кремера.
2. Наполнить чипс пюре из кремера, выложить его на тарелку отверстием вверх.
3. На него сверху положить томленый лук, затем вуаль из демика и зеленую пену шапочкой.
4. Украсить цветами или микрозеленью.

Илюшин Андрей Николаевич

Шеф-повар ресторана «Grand Cru», г. Москва

В ресторанном бизнесе с 17 лет.

В профессии мной движет желание знакомить наших гостей с высокой ресторанной культурой. И не только гостей, но и начинающих молодых поваров. С удовольствием беру на работу начинающих специалистов и обучаю их. Невероятно приятно наблюдать, как твои воспитанники добиваются успехов и профессионального роста.

Также не забываю и о своем развитии. Постоянно осваиваю новые техники и современные тенденции. А для этого много путешествую (насколько позволяет работа) и стажируюсь.

Конечно, огромным базисом меня заряжает мой наставник и учитель – Адриан Кетглас, с которым мы работаем уже почти 10 лет.

Подачи наши скорее отвечают современным требованиям ресторана высокой кухни, чем являются чем-то необычным, экстравагантным.

Думаю, немало ресторанов в России делают хорошую и качественную кухню, в которой сочетаются такие факторы, как вкус, умение работать с ингредиентами, текстурами, и, конечно, на выходе – это подача. Ее значение столь же немаловажно, не стоит ее недооценивать. Тарелки, посуда, приборы должны гармонировать с концепцией заведения.

На самом деле, вся современная кухня в той или иной степени является молекулярной.

В «Grand Cru» мы используем довольно широкий спектр техник и текстур, но мы не ставим их во главе. Они скорее как приятное дополнение к нашим блюдам. Это и сферификация, и работа с азотом, и низкотемпературное приготовление блюд, и всевозможные эмульгаторы и желефиканты. Но на первом месте всегда остается качество ингредиентов и вкус!

Еда должна быть понятна и нести основной вкус продуктов, а не быть набором непонятных и плохо сочетающихся текстур.

Какая у меня профессиональная мечта? – Нести и развивать гастрономическую культуру в России по мере своих скромных сил.

Шоколад Ocumare со сферой из миндального мусса, сорбет из черешни

I. ШОКОЛАДНЫЙ ГАНАШ

Ингредиенты:

- Шоколад 72 % – 180 г
- Шоколад молочный 33.6 % – 180 г
- Сливки 33 % – 280 г
- Молоко 3.2 % – 70 г
- Масло оливковое – 20 г

Способ приготовления:

1. Растопить шоколад на водяной бане, смешать с разогретыми сливками и молоком, добавить оливковое масло.
2. Залить в форму и дать остыть.

II. МИНДАЛЬНЫЙ МУСС

Ингредиенты:

• Сливки – 100 г
• Молоко – 50 г
• Сахар – 10 г
• Слайс (лепестки) миндальный – 15 г
• Масло миндаля – 5 г
• Соль цветочная – 2 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты в сотейнике, довести до кипения, дать настояться.

2. Пробить в термомиксере, процедить через мелкое сито или полотенце.

3. Получившуюся массу заправить в сифон и остудить.

III. СОРБЕТ ИЗ ЧЕРЕШНИ

Ингредиенты:

• Пюре из черешни – 450 г

• Вода – 210 г
• Трималин – 56 г
• Глюкоза – 56 г
• Сахар – 28 г
• Агар-агар – 1.4 г
• Стабилизатор – 8.4 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты, довести до кипения и перелить в тубу для «PacoJet».
2. Заморозить при температуре 17 °С.
3. Пробить в «PacoJet».

IV. ГЕЛЬ ИЗ ЧЕРЕШНИ

Ингредиенты:

• Пюре из черешни – 100 г
• Вода – 50 г
• Агар-агар – 1.5 г
• Сок лайма – 12 г
• Сахар – 40 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты, кроме агара, и нагреть, довести до полной гармонии вкуса и остудить.
2. Добавить агар и довести до кипения.
3. Остудить еще раз и пробить в термомиксере.
4. Протереть через мелкое сито во избежание образования комочков.

V. МЕРЕНГИ ИЗ ЧЕРЕШНИ

Ингредиенты:

• Пюре из черешни – 40 г
• Вода – 100 г
• Альбумин (сухой белок) – 14 г
• Сахар – 20 г

Способ приготовления:

1. Заложить все ингредиенты в чашу планетарного миксера и взбить до образования острых пик.
2. При помощи силиконовой лопатки нанести тонким слоем

на силиконовый коврик.

3. Высушить в дегидраторе.

VI. ЗЕМЛЯ ИЗ МЯТЫ

Ингредиенты:

• Белок яичный – 5 шт.
• Желток – 1 шт.
• Мята свежая – 40 г
• Мятная эссенция – 18 г
• Ароматизатор «мята» – 1 г

Способ приготовления:

1. Пробить все ингредиенты в термомиксере и процедить через мелкое сито.
2. Заправить в сифон и отсадить в бумажные стаканчики.
3. Выпекать в микроволновой печи в течение 40 секунд.
4. Дать остыть и измельчить.

СБОРКА:

1. Шоколадный ганаш выкатать кнель – 60 г, присыпать цветочной солью.
2. Сорбет из черешни, выкатать кнель – 40 г.
3. Вынуть сердцевину из ягод свежей черешни и заполнить черешневым гелем.
4. При помощи небольшого половника через азот сформировать сферу из миндального мусса.
5. Украсить меренгами и землей из мяты.

Кожокару Александр Николаевич

Шеф-повар в ресторане «Bon App cafe», г. Москва, молекулярные мастер-классы «Moleculartmeal», кафе-бар «Кушай слушай», г. Химки, ресторан «Мед», г. Домодедово, семейное кафе «Соседи медведи», г. Тюмень, бар «Варвара», г. Кострома

Я очень рано стал готовить, с 10 лет. Первым приготовленным мной блюдом был борщ, очень далекий от идеала – с сырой картошкой и свеклой. Для себя я тогда решил, что стану поваром, и с 13 лет начал свой «поход» в кулинарную жизнь.

Несмотря на все старания, у меня очень долго не получалось. Но в итоге цель была достигнута через 5 лет очень тяжелой работы. В 18 лет я стал шеф-поваром двух ресторанов. Тогда я понял, что это переход на другой уровень.

Я действительно очень сильно люблю свою работу и не могу ни дня без нее, поэтому и график у меня 7/0. И не потому, что я не устаю, а потому, что это как зависимость от самого сильного наркотика. Если из 7 дней в течение 4–5 я не приготовлю что-нибудь новое, меня начинает сильно «ломать» и я расстраиваюсь

из-за этого.

Моя цель – сделать мир вкуснее и помочь молодому поколению стать отличными шефами.

Это желание удивить и дать блюду максимум вкуса, чтобы оставить след, некую ассоциацию и, конечно же, эмоции, которые заставят прийти еще не раз.

Я мечтаю о 3-х звездах Мишлен, – и я к этому приду.

Закуска из тунца «Блю фин» с осьминогом, кремом из горошка с мятой, с желе из шампанского с бадьяном, черным трюфелем, молодым зеленым горошком, чипсами из гречки и пюре из зеленого горошка с мятой

I. ЖЕЛЕ ИЗ ШАМПАНСКОГО С БАДЬЯНОМ

Ингредиенты:

- Шампанское – 200 мл
- Сахар – 20 г
- Бадьян звездочка – 3 г
- Агар-агар – 6 г

Способ приготовления:

1. Проварить все компоненты, процедить, залить в форму, чтобы остыло.
2. Убрать в холодильник, затем нарезать кубиками.

II. ЧИПСЫ ИЗ ГРЕЧКИ

Ингредиенты:

- Гречка отварная – 200 г
- Соль можжевеловая – 2 г
- Ксантан – 3 г

Способ приготовления:

1. Пробить гречку с солью и ксантаном в блендере до однородной массы.
2. Нанести на силиконовый лист слоем 0.3 см, высушить, затем взорвать во фритюре при температуре 195 ˚С. Прочие компоненты готовятся традиционным способом.

Колодяжный Андрей Петрович

Ресторан «МОДУС», г. Москва

В кулинарии с 17 лет.

Почему я выбрал профессию шеф-повара? – Изначально я хотел стать фермером, готовить и ковыряться в земле мне всегда нравилось. Когда пришло время, все же подал заявление и прошел отбор на повара. И вот до сих пор в этой профессии. Просто люблю готовить, вот и все!

Очень много конкурсов проходил. Выигрывал, потому что чувствую кухню – это совсем другой мир, и ты кайфуешь, когда у тебя какая-то запара, или ты кайфуешь, когда у тебя гости довольны. Ты находишься в каком-то другом измерении.

Было очень много обучений, были поездки, где ребята делают какие-то запредельные вещи, и стоять бок о бок с этими ребятами – большая гордость.

Повторюсь, я люблю то, что я делаю. Просто от этого ловлю какой-то адреналин. Это мой наркотик и у меня их несколько, таких наркотиков.

Мне нравится кормить людей. Меня это вдохновляет. Кормить вкусно.

Иногда бывают такие дни, что ничего не складывается, все идет наперекосяк. И гость приходит ко мне в ресторан просто пообедать. И тут ему приносят вкусный суп, горячее. Человек ест – и его день уже играет другими красками. Он в другом настроении, и все сразу начинает налаживаться.

Я считаю, что необычная подача – это очень важно для блюда. В первую очередь мы смотрим на еду, и если она выглядит красиво, аппетитно, привлекает взгляд, приглашает познакомиться – то это уже половина успеха.

Моя профессиональная мечта – открыть свой проект. Небольшой, со своим огородом и травами. Возиться, ковыряться в этом, потому что для меня это какой-то другой мир, от которого ты кайфуешь, находишься и живешь. Главное, жить этим миром и двигаться дальше, а остальное все приложится.

Десерт «Симфония трав и цветов»

I. МУСС ИЗ ШОКОЛАДА

Сочетание белого шоколада и кинзы со сферой из цветов акмеллы и одуванчика

Ингредиенты:

- Шоколад белый – 32 г
- Сливки – 30 мл
- Молоко – 25 мл
- Лайм – 3 г
- Агар-агар – 8 г
- Фреш кинзы – 3 мл
- Фреш тархуна – 5 мл
- Петрушка – 15 г
- Пудра сахарная – 5 г
- Сок яблока – 15 мл

II. СФЕРА

Ингредиенты:

• Цветок акмеллы – 3 шт.
• Сок мандарина – 15 мл
• Цветок одуванчика – 5 шт.
• Лактат кальция – 3 г
• Сахар тростниковый – 2 г

Ингредиенты для ванны:
• Вода дистиллированная – 500 мл
• Альгинат натрия – 3 г

Способ приготовления:
1. Растопить белый шоколад, добавить сливки, молоко, цедру лайма и 3 г агара. Залить
в форму и дать застыть.
2. Смешать петрушку с водой 1:3, разбить блендером до фреша.
3. Отдельно к соку яблока, фрешу петрушки, тархуна и кинзы с добавлением агара сделать гелеобразную смесь и покрыть форму. Она получится зеленого цвета. Дать застыть 15–20 минут.
4. Сделать отдельно сферы. Процесс не очень простой, но интересный.
5. Добавить в мандариновый фреш пробитые в пыль цветы акмеллы и одуванчика и все довести до температуры 50 ˚С на плите с добавлением сахара.
6. Жидкость охладить.

Жидкость для сфер
1. Используя блендер, приготовить жидкость и процедить ее через мелкое сито.
2. Добавить лактат кальция 2 %. Взбить блендером до однородной консистенции.

Подготовка ванны
1. Отмерить 100 мл воды, с помощью погружного блендера растворить 0.8 г альгината натрия.
2. Процедить содержимое ванны несколько раз для того, чтобы удалить пузырьки воздуха, или оставить емкость в холодильнике на несколько часов.

Сферификация
1. Используя специальную ложку, аккуратно опустить сферу с цветочной жидкостью в ванну. Следить, чтобы сферы не соприкасались.
2. Спустя 1–2 минуты необходимо достать сферы с помощью

сита или специальной ложки и промыть их в чистой воде. Если планируется хранить сферы, то стоит поместить их в контейнер.

Крупеня Денис Александрович

Бар «Bambule» и Ирландский паб «Black Swan», г. Москва.

В кулинарии с 20 лет.

Когда я отслужил и вернулся домой, отец сказал, что нашел мне работу. Причем сразу три, на выбор. Первой на выбор была работа мерчендайзера в магазине, раскладывать товар по полочкам. Второй – помощник автослесаря в гараже. Ну, а третья – жарщик и продавец кур гриль у метро. Как можно догадаться, из трех зол я выбрал меньшее, как мне казалось, и пошел жарить цыплят. Так все и началось.

Мною движет вкус к жизни. Я люблю искусство в разных его

проявлениях – кино, театр, живопись, книги, архитектура. Люблю спорт. Люблю путешествия. Вкусную еду. И в этой жизни мне хочется быть не только потребителем, хотя это само по себе неплохо, но и иметь возможность созидать, быть сопричастным к созданию прекрасного.

Почему я выбираю необычную подачу блюд? – Не то, чтобы я стремлюсь это делать, так само получается. Так устроен этот бизнес. Когда ты понимаешь, что блюдо сначала едят глазами, то всячески пытаешься этому критерию соответствовать. Но вкус для меня всегда на первом месте, поэтому с формами и визуальным аспектом я стараюсь не заигрываться. Остаюсь сторонником стиля casual в еде, стиля искренней гастрономии.

Никаких текстур я не использую, опыт и стиль моей работы позволяют прекрасно без них обходиться. В то же время я считаю, что наличие на кухне современного оборудования, такого как Thermomix или PacoJet, позволяют добиться максимального результата, в том числе и в визуализации.

За последние десять лет мы сделали многое для того, чтобы гордиться нашей ресторанной сферой. Хотелось бы не останавливаться на этом и работать теперь над качеством. Делать социально ориентированные рестораны, в которых было бы комфортно работать. Чтобы работа повара не превращалась в ад, а, наоборот, делала бы его счастливым. Такие примеры существуют, и все больше рестораторов и шефов обращают на это свое внимание.

Буррата с черной икрой, зеленым горохом и травами

I. БУРРАТА

Ингредиенты:

- Молоко – 6 л
- Сливки 33–35 % – 250 мл
- Фермент сычужный – 1/4 ч.л. (1.3 мл)
- Закваска термофильная – 1 л
- Кислота лимонная – 16 г

Способ приготовления:

1. Растворить 16 г лимонной кислоты в 160 мл воды, а в 50 мл воды – сычужный фермент.

2. Добавить раствор лимонной кислоты в холодное молоко. Перемешать и нагреть молоко на плите до температуры 37 °С.

3. Как только молоко достигло нужной температуры,

добавить в него закваску, перемешать.

4. Добавить раствор сычужного фермента и перемешать. Оставить для образования сгустка на 40 минут.

5. Как только образовался плотный сгусток, нарезать его на крупные квадраты со стороной примерно 5 см и оставить на 5 минут.

6. Разрезать крупные куски и одновременно нагревать массу до температуры 42 °С.

7. Слить часть сыворотки, чтобы сырное зерно было видно сквозь поверхность сыворотки.

8. Отделить половину сырного зерна для страчателла и переложить на сито.

9. Оставить остальное сырное зерно под слоем сыворотки в кастрюле.

10. Нагреть 2 литра воды в отдельной кастрюле до температуры 85 °С и добавить 1 ст. ложку соли.

11. Опустить в горячую воду кусочки сырного теста и прогреть.

12. Собрать в комок и начать вытягивать. Вытягивать 1–2 раза и снова прогреть.

13. Положить вытянутый сыр в ледяную воду. Так переплавить всю массу для страчателла.

14. Вынуть сыр из холодной воды, разорвать на куски по 15 см и разделить сыр по волокнам на мелкие нити.

15. Положить в миску и залить холодными сливками.

16. Достать из сыворотки оставшееся сырное зерно и разделить на примерно 8 равных частей.

17. Каждую часть расплавить в миске, доливая несколько раз воду температурой 85 °С.

18. Добавить в воду соль (1 ст. ложку соли на каждые 2 л воды). Прогреть и вытянуть каждую порцию 5–6 раз.

19. Сформировать из расплавленного и вытянутого сырного теста сначала моцареллу, потом расплющить ее.

20. Сформировать углубление и положить внутрь порцию страчателла.

21. Собрать края сырного теста и завязать узелок. Положить в ледяную воду.

II. ПЮРЕ ИЗ ГОРОШКА

Ингредиенты:

• Горошек зеленый, молодой, стручковый – 300 г

• Эстрагон свежий – 30 г

• Масло сливочное – 30 г
• Соль – 1 г

Способ приготовления:

1. Освободить зеленый горошек от стручков.
2. Бланшировать большую часть с эстрагоном и сливочным маслом.
3. Пюрировать до однородной массы в блендере.
4. Если получится густым, разбавить овощным бульоном.
5. Очистить оставшуюся часть горошка от пленки и оставить для гарнировки.

III. ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО

Ингредиенты:

• Петрушка – 200 г
• Эстрагон – 30 г
• Масло оливковое – 200 г

Способ приготовления:

1. Бланшировать листья петрушки и эстрагона и откинуть на лед, просушить.
2. Взбить в блендере с оливковым маслом.
3. Процедить через марлю.

IV. СЕРВИРОВКА

Ингредиенты:

• Буррата – 1 шт.
• Пюре из горошка – 80 г
• Масло зеленое – 40 г
• Икра осетровая, черная – 30 г
• Водоросли тосака – 10 г
• Горошек зеленый, бланшированный – 10 г

Способ приготовления:

На тарелку в центр хаотично влить пюре из горошка, сверху положить буррату хвостиком вниз. Рядом горошек и водоросли. По краям полить зеленым маслом, а сверху положить черную икру.

Лаи Маттео

Бренд-шеф холдинга «Ginza Project», г. Москва

В кулинарии с 10 лет.

У меня в Италии семейный ресторан. Мама повар, папа повар, бабушка повар. Я родился «внутри ресторана».

Когда мне было 10 лет, я начал делать первые шаги на кухне. Вначале это была чистка картошки и прочее.

В 15 лет поступил в институт, получал образование у лучших поваров Италии, а потом во Франции.

Меня пригласили в Россию, когда я работал в одной очень известной гостинице. Пригласили по контракту на 1 год, а задержался я здесь уже более 10 лет.

Я всегда любил вкусно поесть. К тому же есть желание передать свои знания и опыт молодым поварам так, как когда-то научили меня.

Я очень люблю свою профессию. Профессия повара – это новый опыт, новые вкусы блюд, вкусы каждой страны. А ведь мы едим не для того, чтобы только утолить физический голод, но и для того, чтобы наполнить сердце и душу.

При приготовлении блюд я использую вакуумный аппарат «sous-vide», термомиксер, сифон, ручной блендер, шприц. И такие ингредиенты, как агар-агар, ксантановая камедь, соевый лецитин, альгинат натрия.

Какая у меня профессиональная мечта? – Я открыл 8 или 9 ресторанов в своей жизни, но это всегда происходило для других людей. Как у каждого повара, моя мечта – открыть свой собственный ресторан, сделать это своими руками, чтобы я полностью сам его организовал.

Утка конфи с копченым корнем сельдерея и пеной из базилика, со сферой из демигласа

I. ТОМАТНАЯ ВОДА

Ингредиенты:

- Томаты розовые – 200 г
- Соль – 2 г
- Масло оливковое – 5 г
- Базилик – 3 г
- Сахар – 2 г
- Перец черный – 1 г
- Камедь ксантановая – 2 г

Способ приготовления:

1. Разбить блендером томаты.
2. Процедить через сито, нагреть до температуры 60 °С.
3. Добавить все остальные ингредиенты.
4. Снова пробить в блендере.

II. УТКА

Ингредиенты:

• Утка – 200 г
• Масло сливочное – 40 г
• Ветка тимьяна – 1 шт.

Способ приготовления:

1. Очистить утку от лишнего жира, посолить, положить грудку в вакуумный пакет, добавить сливочное масло, ветку тимьяна, после чего закрыть вакуумный аппарат.

2. Готовить по технологии «sous-vide» в течение 35 минут при температуре 58 ˚С.

3. Охладить, обжарить со стороны кожи до золотистого цвета.

4. Нарезать на порции.

III. ПЕНА ИЗ БАЗИЛИКА И ПЕТРУШКИ

Ингредиенты:

• Базилик – 100 г
• Петрушка – 40 г
• Вода – 100 мл
• Масло оливковое – 40 мл
• Лецитин соевый – 2 г

Способ приготовления:

1. Проблендерить базилик и петрушку

2. Добавить воды и оливкового масла, а также соевого лецитина.

3. Проблендерить до состояния пены.

IV. ПЮРЕ ИЗ КОРНЯ СЕЛЬДЕРЕЯ

Ингредиенты:

• Корень сельдерея – 400 г
• Сливки кипяченые – 200 г
• Соль и перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Очистить корень сельдерея и варить на пару до мягкого состояния, проблендерить

2. Добавить кипяченых сливок, соль, перец, еще раз довести

до кипения, пробить в блендере

3. Коптить при помощи «smoking gun» 1 минуту.

4. Остудить.

V. СФЕРИФИЦИРОВАННЫЙ ДЕМИГЛАС

Ингредиенты:

• Демиглас из утки – 100 г

• Альгинат натрия – 3 г

• Масло растительное – 1 ст

Способ приготовления:

1. Взять демиглас из утки, добавить альгинат натрия и пробить в блендере.

2. Охладить стакан растительного масла в холодильнике.

3. Набрать демиглас в шприц и накапать соус в масло.

4. Поставить сферы охладиться в холодильник.

5. Достать сферы, убрать лишнее масло и подать блюдо. Украсить мини-крессом.

Лосев Артем Сергеевич

Шеф-повар ресторанов «Горыныч» и «Mushrooms», г. Москва.

В профессии с 1997 года.

Когда мне было 14 лет, пошел учиться на технолога. С тех пор уже 22 года занимаюсь любимым делом.

Я пошел по пути наименьшего сопротивления. Техническая профессия была не для меня.

Бабушку мой выбор даже обрадовал, так как она считала, что с такой профессией я не умру от голода.

Это был тогда неосознанный выбор. По-любому надо было куда-то идти учиться – я и пошел.

В профессии меня вдохновляют гости и продукты. Мне нравится, когда ресторан полон. Я хочу готовить еду, которую хотят есть люди. У нас очень интересная публика в ресторане: они образованные, с большим кругозором. Интересно для них готовить. Я хочу готовить для большого количества гостей. Мне нравится получать обратную связь.

Поездки тоже очень вдохновляют, это как подзарядка. Когда я приезжаю в какую-либо страну или город, я иду на рынок, гуляю там, смотрю на продукты.

Я не могу сказать, что моя подача супернеобычная. Когда у меня есть пространство для деятельности, есть время, то я люблю использовать интересную подачу. Особенно мне нравится поиграть на мероприятиях «Chef's Table».

Моя профессиональная мечта – чтобы в России было нормой ходить в рестораны, и они были доступными, качественными везде, а не только в Москве. Я довольно много езжу по стране и вижу, что пока у нас в стране с этим проблемы (за исключением крупных городов). Чтобы были доступнее качественные продукты из наших регионов.

Чизкейк (трюфель)

I. БАЗА

Основной творожный крем, на основе которого делается все три вида чизкейка.

Ингредиенты:
• Сыр креметте – 560 г
• Сахар – 224 г
• Молоко 3.2 % – 224 г
Выход: 990 г

Способ приготовления:
1. Взбить сыр и сахар, постепенно вливая молоко, до однородной массы.
2. Разделить на 3 части по 330 г (сырная масса)

II. ТЕМНЫЙ ШОКОЛАД

Ингредиенты:
• Масса сырная – 330 г

• Шоколад темный – 90 г
• Сливки 33 % – 150 г
• Желатин – 5 г
• Начинка вишневая – 6 г
Выход: 580 г

Способ приготовления:
1. Замочить желатин в холодной воде.
2. Вскипятить сливки, влить в шоколад, ввести набухший желатин.
3. Соединить с сырной массой и перемешать до однородной консистенции.
4. Выложить готовый крем в кондитерский мешок.
5. Отсадить в форму часть крема, положить вишневую начинку и заполнить форму кремом, подровнять.
6. Убрать в морозилку.

III. НАЧИНКА ВИШНЯ

Ингредиенты:
• Вишня свежемороженая (можно взять свежую, если сезон) – 300 г
• Сок вишневый – 300 г
• Сахар – 150 г
• Ксантан – 2 г

Способ приготовления:
1. Разморозить вишню.
2. Затянуть вишневый сок, сахар и ксантан.
3. Разлить по формам и заморозить.

IV. МОЛОЧНЫЙ ШОКОЛАД

Ингредиенты:
• Масса сырная – 330 г
• Шоколад молочный – 90 г
• Сливки 33 % – 150 г
• Желатин – 5 г
• Фундук жареный, измельченный – 50 г
Выход: 600 г

Следующие крема – молочные трюфеля. Процесс их приготовления такой же, как и у темного трюфеля.

V. БЕЛЫЙ ШОКОЛАД

Ингредиенты:
• Масса сырная – 330 г
• Шоколад белый – 90 г
• Сливки 33 % – 150 г
• Желатин – 5 г
Выход: 570 г

VI. ВЕЛЮР

Ингредиенты:
• Шоколад белый – 100 г
• Какао-масло – 50 г
• Краситель черный – 2 г (он разный бывает, но его нужно совсем немного, пару грамм, смотреть по цвету. Цвет должен быть черный у изделия).

Способ приготовления:
Вынуть замороженные кремы из формочек и завелюрить. Формочки я сам делаю из силикона, заливаю настоящие трюфеля.

Мартиросов Артем Аванесович

Ресторан «КрабыКутабы», г. Москва

В кулинарии с 16 лет.

Я родился в прекрасном городе Грозном, где всю жизнь царили спокойствие и радость. И мой родной город, и в целом Северный Кавказ славятся своими вкусными продуктами, особенно овощами. Осетрину, белугу, севрюгу привозят с Каспийского моря. Мясо, особенно ягнятина, имеет особый аромат.

Когда мне было 10 лет, началась война, первая, оппозиционная. Потом началась вторая. Поэтому в 1998 году мы были вынуждены переехать в Москву. Потом чудесным образом я переехал в Бразилию на 7 лет. Когда я вернулся, мне был 21 год. Устроился официантом, но через 20 дней меня уволили, сказали,

что опыта не хватает. Помог брат, который к тому времени уже работал поваром.

Я поднаторел, получил диплом повара-кондитера четвертого разряда. Дальше пошли рестораны. Первым был рыбный, который тогда я не понял вообще, не оценил. Не думал, что когда-нибудь мое отношение к рыбе так круто изменится.

Потом я попал к Косте Ивлеву, поработал у него. Потом были «Ginza» и «Ассанта» тоже с Костей, «Лепс бар», где мне пришлось собирать бесконечные ассорти фруктов, «Белка бар», «Luciano», «Река»…

В кулинарии меня вдохновляет сам продукт, который я использую. Из каждого продукта можно сделать что-то интересное. Как, например, из дальневосточного гребешка сделать «стеклышко», или из сметаны сделать ледяную хрустящую сферу.

Еще меня вдохновляет необычная форма продукта и вообще все экзотические продукты, которые мало кто использует.

На самом деле вдохновляет абсолютно все – цвет, вкус, аромат, сочетание несочетаемого: мясо и краб, рыба и фрукты.

Первым делом гости все же едят глазами, а потом уже реагируют на вкус. Все-таки презентация блюда и его вид крайне важны. Все рецепторы активизируются тогда, когда ты смотришь на блюдо. Положить на тарелку могут и в столовой посуде, а в ресторане надо подать. Эстетика, красота – это крайне важно.

Профессиональная мечта – остаться в истории как человек, который жил своим делом.

Крудо из гребешка с апельсиново-мандариновым граните

Ингредиенты (на 2 порции):

- Гребешок – 4 шт./160 г
- Соус апельсиново-мандариновый – 80 г
- Соус юдзу – 90 г
- Граните – 140 г
- Мусс из авокадо – 100 г
- Украшение (кресс-салат, мизуна, дайкон) – по вкусу
- Масло зеленое на листьях кориандра – 20 г

Способ приготовления:

1. Выложить на тарелку граните, на него замаринованные в соусе юдзу гребешки и апельсиново-мандариновый соус.
2. Украсить кресс-салатом и зеленым маслом на листьях кориандра.

I. МОРКОВНО-АПЕЛЬСИНОВО-МАНДАРИНОВЫЙ СОУС

Ингредиенты (на 2 порции):

- Фреш морковный – 35 г
- Фреш апельсиновый – 35 г
- Фреш мандариновый – 35 г
- Сок имбирный – 5 г
- Сок лайма – 10 г
- Сок юдзу – 5 г
- Соль – по вкусу
- Глюкоза кукурузная – 30 г
- Ксантан – 1 г
- Масло растительное – 50 г

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и хорошо пробить погружным блендером.

II. СОУС ЮДЗУ НА ПЕРЦЕ

Ингредиенты (на 2 порции):

- Черный перец, дробленый – 7 г
- Сок юдзу – 50 г
- Соевый соус – 20 г
- Мицукан – 5 г
- Мирин – 15 г

Способ приготовления:

1. Разогреть на сковороде черный перец.
2. Смешать перец с остальными ингредиентами в отдельной посуде.
3. Оставить настаиваться 3 дня в холодильнике.

III. ГРАНИТЕ ИЗ МАНДАРИНА И МОРКОВИ

Ингредиенты (на 2 порции):

- Фреш мандариновый – 30 г
- Глюкоза – 30 г
- Геллан – 1 г
- Фреш красного апельсина – 30 г
- Фреш морковный – 40 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты в блендере
2. Разлить по формам и заморозить.

IV. МУСС ИЗ АВОКАДО

Ингредиенты (на 2 порции):

• Молоко миндальное – 30 г
• Сметана – 30 г
• Авокадо, очищенный – 100 г
• Текстура кальцик – 1 г
• Масло оливковое – 10 г
• Сок лайма – 10 г
• Сахар – 5 г
• Соль – 1 г

Способ приготовления:

1. Измельчить в блендере.
2. Протереть через сито.

V. ЗЕЛЕНОЕ МАСЛО НА ЛИСТЬЯХ КОРИАНДРА

Ингредиенты (на 300 г):

• Петрушка – 200 г
• Кинза – 200 г
• Масло растительное – 500 мл
• Сода пищевая – 2 г

Способ приготовления:

1. Ошпарить зелень с добавлением соды.
2. Положить зелень в миску со льдом и водой, просушить и пробить вместе с маслом в блендере до однородной массы.
3. Откинуть на марлю и оставить на 6–8 часов.

Мещеряков Евгений Сергеевич

Шеф-повар в ресторанах «Umi Oysters», «ОЙ'СИ», г. Москва.

В кулинарии 16-й год.

Готовил с детства. Мама работала в ресторанной сфере. Я тоже увлекся и начал заниматься. Позже бросил военный институт и пошел учиться на повара. Работал в очень хороших местах с экспатами, много учился. В 25 лет стал шефом в ресторане «Ваниль».

В профессии меня всегда бодрит желание правильно накормить каждого, любовь к сервису. Когда звонят гости и спрашивают, можешь ли ты сделать что-то особенное. Вкладываешь сам эмоции и энергетику в еду.

Меня заряжает эмоциональный обмен с гостями, с ребятами на кухне. У нас везде открытые кухни, поэтому легко получить обратную связь.

То, что является необычным в подаче у нас, в Европе считается нормой. Мне нравится подбирать продукты, учитывать технологии, хочется, чтобы есть было интересно.

Моя профессиональная мечта – создать школу-интернат для особо сложных детей, где они с семи лет будут обучаться гастрономии, языку, вкусу и полностью будут гастрономами на выпуске к 21 году, где будут получать среднее, средне-специальное и высшее образование по профилям. Хочу построить гастрономический институт в России, который будет аккредитован и будет первым образовательным учреждением, достойным, не для всех, а для людей, которым нужен шанс в жизни.

Корзиночка нори с лососем и авокадо

I. ДЛЯ КОРЗИНОЧКИ

Ингредиенты:

• Тарталетка из нори – 1 шт.
• Рис – 12 г
• Тартар из лосося – 15 г
• Равиоли из свекольной бумаги – по количеству корзинок
• Укроп, кунжут со вкусом кимчи и кресс-салат – для украшения

Способ приготовления:

1. Тарталетка из нори печатается быстро под давлением термопрессом.
2. В тарталетку выложить рис для суши, сверху тартар из лосося (предварительно замешанный с соусом ментайко, лимонным соусом, солью и перцем).
3. Сверху выложить равиоли из свекольной бумаги, начиненный муссом из авокадо.
4. Украсить тарталетку укропом, кунжутом со вкусом кимчи и кресс-салатом.

II. РИС

Ингредиенты:

• Рис – 1 кг
• Вода – 1 л
• Сушидзу (заправка для риса) – 210 г

Способ приготовления:

1. Варить рис 45 минут.
2. Настоять 10–15 минут и заправить соусом сушидзу. Соотношение: на 2 кг готового риса 450 г заправки.

III. СОУС СУШИДЗУ

Ингредиенты:

- Уксус рисовый – 1000 г
- Сахарный песок – 900 г
- Соль – 100 г
- Мирин – 200 г
- Комбу – 20 г
- Лимон – 70 г

Способ приготовления:

1. Выдавить сок лимона.
2. Смешать все ингредиенты, подогреть до температуры 65 °С.
3. Снять с плиты и дать настояться 2–3 часа.

IV. ЛОСОСЬ

Ингредиенты:

- Лосось – 20 г
- Соус ментайко – 5 г
- Фреш лимонный – 1 капля
- Соль и перец – по вкусу

Способ приготовления:

1. Нарезать лосося мелким кубиком (как на тартар).
2. Заправить соусом ментайко (японский соус на основе икры ментайко тресковых пород рыб).
3. Добавить каплю лимонного фреша, соль и перец по вкусу.

V. МУСС ИЗ АВОКАДО

Ингредиенты:

- Авокадо – 1 шт.
- Фреш лимонный – 1/4 от размера авокадо
- Ксантан – 1 г

• Соль и перец – по вкусу
• Сода – на кончике ножа

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты в блендере.
2. Пробить всю массу в мусс.
3. Переложить в кондитерский мешок и выложить мусс на равиоли.

VI. СВЕКОЛЬНАЯ БУМАГА

Ингредиенты:

• Фреш свекольный – 110 г
• Агар-агар – 1 г
• Геллан – 1 г

Способ приготовления:

1. Смешать ингредиенты, довести до кипения и вылить в плоскую гастроемкость.
2. Остудить и дать настояться.
3. Вырезать кружки в форме «кольцо», которые в дальнейшем будут использоваться для равиоли.

На край одного кружка выложить мусс из авокадо и «закрыть» его второй половиной круга. Получится «равиоли», которое нужно выложить сверху на корзиночку.

Песоцкий Станислав Валериевич

Место работы – в данный момент консультирую рестораны

Занимаюсь русским нордиком и его популяризацией

В кулинарии больше 10 лет.

Не я выбирал профессию, а профессия выбрала меня: в 2007 году оказался на профессиональной кухне в США – это было начало.

На меня оказало влияние открытие для себя «New Nordic Cuisine» около 5 лет назад. Тогда четко понял, что это то, чем хочу заниматься в кулинарии. Остальная еда будто потеряла всякий смысл.

Все шефы, с которыми работал, стажировки за рубежом, люди, которые мне близки, и все, что было, есть и будет на пути в той или иной степени внесло свою лепту в мое профессиональное развитие

Движет и вдохновляет в профессии – создание того, чего не было. Выбираю необычную подачу, потому что обычная уже есть.

Моя профессиональная мечта – это делать то, что люблю, и чтобы никто не мешал. Этого достаточно. Остальное – дело техники.

Блюдо «Летний дождь и капли»

I. КАПЛИ, 3 шт

Ингредиенты:

• Вода хорошего качества – 3 × 200 г

• Прозрачные дистилляты желаемых ягодных вкусов – 3 × 100–150 г /прозрачные эссенции в другом объеме (рекомендуется использовать вкусы свежих ягод, которые входят в блюдо)

• Сахар – 3 × 33 г

• Геллан – 3 × 1 г

Способ приготовления:

1. Соединить воду с тремя используемыми вкусовыми наполнителями до желаемой концентрации вкуса так, чтобы общий объем жидкости не превышал 1 л во всех 3-х тарах. В случае, если вкусовая составляющая не термостойкая, добавить ее комнатной температуры в последнюю очередь, после закипания базового раствора.

2. Ввести сахар и геллан в 3 раствора пропорционально. Довести до кипения, тщательно размешав.

3. Варить 1–3 минуты (рекомендуемое поставщиком время) до полной гидратации текстуры и прозрачности раствора.

4. Процедить в горячем виде через кофейный фильтр или вафельное полотно.

5. Заполнить силиконовые формы полусфер разного размера горячим раствором, избегая образования пузырьков.

6. Остудить до комнатной температуры, убрать в холодильник в герметичной таре.

II. МЕРЕНГА

Ингредиенты:

• Альбумин – 8 г

• Вода хорошего качества – 80 г

• Пудра сахарная, без примесей – 150 г

• Ваниль стручковая – 1 шт.

• Перец черный, свежемолотый – 0.5 г

Способ приготовления:

1. Аккуратно очистить стручок ванили от семян.

2. Довести подготовленную воду до кипения с мелко нарезанным стручком уже без семян, остудить, процедить.

3. Соединить альбумин с ванильной водой в пропорции 1:10 или другой, рекомендуемой поставщиком, размешав погружным

блендером.

4. Оставить для гидратации от 1 часа, периодически помешивая.

5. Взбивать аналогично классической французской меренге, начиная с малых, заканчивая высокими оборотами до образования плотной пены. Постепенно ввести сахарную пудру и продолжить взбивание до глянцевой, эластичной текстуры.

6. Ввести подготовленную ваниль, свежемолотый черный перец до желаемого вкуса, тщательно размешав.

7. Нанести на силиконовый коврик слоем от 1 см.

8. Дегидрировать при 90 ˚С до полного высыхания.

9. Разломать руками на кусочки желаемой формы и размера.

СБОРКА:

Ингредиенты:

• Капли 3 шт. – 75 г
• Меренга с ванилью и перцем – 5 г
• Ягода 1–5 г
• Ягода 2–5 г
• Ягода 3–5 г
• Мелисса лесная – для декора.

Способ приготовления:

1. На прозрачном стекле произвольно расположить охлажденные капли дождя разного размера.

2. Отдельно на небольшой кусок сосновой коры выложить ломаную меренгу, сверху используемые ягоды произвольно, задекорировав листьями свежей лесной мелиссы.

3. Поместить кору на угол стекла с каплями. Рекомендуется высыпать все содержимое коры на капли и пробовать, соединяя все текстуры и вкусы одновременно.

Рыбаков Максим Павлович

Бренд-шеф ресторанов «Novo» (г. Нижний Новгород), «Горница» (г. Липецк), «На Мосфильмовской» (г. Москва).

15 лет работаю на кухне.

Я учился в кулинарном техникуме и был на практике в общепите советского типа. Никакого удовольствия, конечно же, не получал от учебы.

Все изменилось, когда я попал в настоящий ресторан, в

котором руководили греки. Тогда я узнал, что такое профессиональная кухня, кто такой шеф и какой может быть кухня. Впоследствии я устроился в ресторан к Константину Ивлеву, который окончательно и сформировал мой выбор.

Я готовлю простую еду, чаще всего из русской кухни. Исследую истоки и традиции, экспериментирую с формой и подачей, чтобы блюдо было актуальным и имело современный интерфейс.

Меня вдохновляет необычная, отличающаяся подача идеи из способов самовыражения.

Моя профессиональная мечта – свой ресторан и мини-отель.

Яблочный пирог. Деконструкция

I. ГРАНОЛА В ЯГОДНОЙ ПУДРЕ

Ингредиенты (на 4 порции):

- Ягоды сублимированные (сушеные) – 30 шт.
- Семена канабиса – 5 г
- Семена льна – 3 г
- Фундук – 25 г
- Орех кедровый – 10 г
- Хлопья овсяные – 5 г
- Яблоко сухое – 3 г
- Масло топленое – 10 г
- Мед – 30 г
- Сахар – 10 г
- Соль – 1 г

Способ приготовления:

1. Пробить орехи в блендере, добавить овсяные хлопья, обжарить на сухую.
2. Добавить топленое масло, прогреть, добавить сахар и мед, прогреть.
3. Запечь в конвекторе.
4. Охладить.
5. Сформовать в виде кнели, обсыпать порошком сублимированных ягод.

II. ЭСПУМА ТОПЛЕНОЕ МОЛОКО

Ингредиенты (на 4 порции):

• Топленое молоко – 400 мл
• Сгущенное молоко – 100 г
• Сухое молоко – 50 г
• Ксантан – 1 г

Способ приготовления:

1. Смешать топленое молоко с сухим и сгущенным молоком.
2. Выпарить до половины объема, загустить ксантаном, охладить.
3. Поместить в сифон, заправить 1–2 баллона газа.
4. Оставить на 5–10 часов в холоде.

III. ЖЕЛЕ ИЗ СИДРА

Ингредиенты (на 4 порции):

• Сидр – 150 мл
• Желатин – 10 г

Способ приготовления:

1. Прогреть сидр.
2. Добавить предварительно замоченный желатин, прогреть до температуры 80–90 °С.
3. Желе предварительно охладить.

IV. ЯБЛОЧНЫЕ ДИСКИ

Ингредиенты (на 4 порции):

• Яблоко сезонное – 1 шт.
• Сок яблочный – 100 мл
• Сахар – 20 г

Способ приготовления:

1. Нарезать яблоко тонкими пластинами, вырезать небольшие диски.
2. Выжать сок из остатков яблока.
3. Добавить сахар, процедить.
4. Замариновать диски в яблочном соке в вакуумном пакете, 2–3 раза откачивая воздух.

V. СОРБЕТ ИЗ ЯБЛОКА И ЩАВЕЛЯ (1 кг)

Ингредиенты (на 4 порции):

• Яблоко печеное (пюре) – 500 г
• Щавель – 150 г
• Шпинат – 100 г
• Глюкоза – 200 г
• Мед – 100 г
• Ксантан – 3 г

Способ приготовления:

1. Запечь яблоки, протереть в пюре.
2. Бланшировать шпинат 2–3 секунды, охладить во льду. Отжать.
3. Пробить шпинат в пюре со щавелем.
4. Добавить мед, глюкозу, яблочное пюре и ксантан.
5. Протереть через сито.
6. Прогнать через аппарат для мороженого или PacoJet.

VI. УКРАШЕНИЕ

Ингредиенты (на 4 порции):

• Травы сезонные (мята) – 10 г
• Пудра из каркаде – 5 г
• Урбеч из льна – 20 г

СБОРКА:

1. Выложить на тарелку урбеч, кнель в пудре из ягод, рядом горку желе из сидра.
2. Поверх желе положить яблочные диски.
3. Сорбет из яблок выложить на тарелку, украсить сезонными травами или листиками мяты. Сбоку отсадить эспуму.
4. Добавить сверху пудру

Саввинов Сергей Геннадьевич

Шеф-повар в ресторации «Маниллов Gourmet», г. Омск.

В кулинарии с 18 лет.

Сначала я год учился на врача. Но решил сменить будущую профессию. Сварщиком идти не хотелось, пошел на повара.

Отучился и сразу начал работать. Я ко всему отношусь серьезно, видел в себе силы, брал и делал. Прошел долгий путь от простого повара, знал все о кухне. В 2007 году я стал шефом.

Принял это без особых впечатлений, начал работать сразу. И с тех пор не менял род деятельности. Шеф в ресторане – это больше ответственности и немного другие обязанности.

Когда я перешел в гостиничный бизнес, начался творческий рост. Рывков в профессии не было, все идет со временем, с опытом.

Я стал замечать, что у меня получается, у меня не было рамок. Далее открыл свое заведение, в котором мог уже делать все, что хочу. Надо мной никто не стоял. Сейчас я могу работать свободно в разных направлениях, я могу закрыть потребности любого ресторана: бургерная или ресторан с высокой кухней.

У нас ежемесячно проходят гастрономические ужины с лучшими шефами из России, именитыми иностранными шефами.

В прошлом году в «Маниллов Gourmet» на беспрецедентной для России художественной акции в жанре фуд-арта мною была изготовлена картина Врубеля «Демон сидящий».

Сейчас я очень часто путешествую, у меня свое агентство, где мы предлагаем ресторанам различные проекты по развитию.

В кулинарии меня вдохновляет продукт, который сам по себе интересен, то есть у него интересная история, он универсален или же, наоборот, эксклюзивен.

Например, простейший рецепт из отруба фермерского мяса может вдохновить на создание блюда. Или, например, крупа, которая уже давно забыта, – ее можно подать с новым соусом и блюдо заиграет новыми красками. Это меня и вдохновляет. Разнообразное сочетание текстур, цветовых решений, изысканных вкусов, возрождение старых рецептов и перенастройка на современный манер, также культура приемов пищи в прошлых веках, культура застолий и т. д.

Мне также интересно возрождение Сибирской кухни в разрезе русской кухни. Если говорить об исторических истоках, то купцы и дворяне, осваивая Сибирь, брали с собой своих поваров, которые в основном были французы. Поэтому в блюдах зачастую можно было встретить ананасы и другие заморские продукты. Это был своего рода симбиоз русской и французской кухонь в сочетании с местными специалитетами и способами приготовления.

Так как я работаю в направлении возрождения кухонь, то в современных реалиях невозможно презентовать блюда, основываясь на старых принципах подачи и оформления. Поэтому, адаптируя блюдо, нужно подавать его на современный лад, добавляя определенные нотки и текстуры, таким образом вдыхая в него новую жизнь и осовременивая его.

Блюдо начинает играть новыми красками или вкусами, когда добавляешь «изюминку» из локальных продуктов. Например, «бумагу» из болотной ягоды, ферментированный крыжовник или «пыль» из огурца. Все это остается в рамках концепции сибирской кухни, но возводит блюдо в ранг кухни современной и актуальной.

Моя профессиональная мечта – чтобы ресторан, в котором я служу шефом, попал в «World 50 best».

Сабле с пармезаном, желе из тыквы с апельсином, мусс бонито, чипсы из клубники

I. ЧИПС ИЗ КЛУБНИКИ

Ингредиенты:

• Сок клубничный (лучше, чтобы в нем остались семечки) – 100 г
• Сахар – 50 г
• Агар-агар – 1 г
• Пектин – 5 г

Способ приготовления:

1. Смешать сахар, агар и пектин.
2. Размешать с соком и довести до кипения.
3. Распределить по силиконовому коврику.
4. Сушить в духовке при 80 °С ночь.
5. Разломать на произвольные кусочки.
6. Хранить в контейнере в сухом месте.

II. ЖЕЛЕ ИЗ ТЫКВЫ

Ингредиенты:

• Тыква мускатная целиком – 1 кг
• Соль – 9 г
• Фреш апельсиновый и лимонный – 300 мл
• Агар-агар – 8 г
• Мед акации – 12 мл

Способ приготовления:

1. Запечь тыкву целиком при температуре 200 °С 1 час
2. Вынуть и дать отдохнуть около получаса.
3. Разрезать тыкву, удалить семена и выскрести мякоть.
4. Выжать сок из лимона и апельсина, процедить.
5. В чаше стационарного блендера пюрировать мякоть тыквы до гладкости, добавив цитрусовый фреш.
6. Протереть пюре через мелкозернистое сито. Подсластить медом акации.

III. САБЛЕ

Ингредиенты:

• Ветчина Серрано – 30 г
• Мука – 180 г
• Масло сливочное – 165 мл
• Соль – 4 г
• Пармиджано Реджано – 80 г
• Грюйер – 80 г
• Сливки взбитые – 50 мл

Способ приготовления:

1. Подсушить ветчину, нарезать брюноа (брюноа – градация нарезки продукта. В данном случае кубик с сечением 0.5 на 0.5 см).
2. Все ингредиенты смешать.
3. Раскатать 0.5 см × 7 см × 7 см. Дать тесту подойти.
4. Выпекать при температуре 160 °С примерно 7 минут.

IV. МУСС БОНИТО

Ингредиенты:

• Сливки 33 % – 300 мл
• Стружка бонито – 7 г
• Соевый лецитин – 5 г

Способ приготовления:

1. Нагреть сливки до температуры 80 ˚С, ввести стружку тунца.
2. Дать настояться около 1.5 часов, процедить.
3. Ввести соевый лецитин и полностью растворить его.
4. Перелить в кремер. Использовать один баллончик закиси азота.

V. СЪЕДОБНАЯ СПИРАЛЬ

Ингредиенты:

- Мука – 150 г
- Вода – 60–70 г
- Масло оливковое – 10 г
- Соль – 4 г
- Сахар – 4 г

Способ приготовления:

1. Замешать из всех ингредиентов тесто, скатать в шар и дать отдохнуть 20–30 минут.
2. Раскатать с помощью паста-машины в тонкий пласт и нарезать спагетти.
3. Обвалять в муке и аккуратно обернуть самые длинные спагетти вокруг металлической трубы.
4. Запекать в духовке при температуре 180 ˚С 8–10 минут до хрустящей текстуры и золотисто-коричневого цвета

СБОРКА:

1. На остывший сабле вылить теплое желе. Дать остыть.
2. Нарезать под нужный нам размер.
3. Готовый полуфабрикат оформить муссом.
4. В мусс вставить чипс из клубники.
5. Аккуратно перенести п/ф в центр спирального декора. Листья зелени и аромамасла добавлять опционально.

Сусь Игорь Стефанович

Шеф-повар в ресторане «I–CHEF био-бистро», г. Москва, кафе быстрого питания (собственный бизнес)

В кулинарии с 20 лет.

Мотивационных моментов было достаточно много. Конечно, как, наверное, для большинства поваров – это первые удачные эксперименты на домашней кухне, которыми восхищались члены семьи и вселяли желание идти дальше.

Потом был заграничный опыт в Великобритании, где работа с местными продуктами наивысшего качества просто поглотила меня полностью и дала еще больше мотивации.

Чуть позже я увлекся французской кухней, благодаря сначала заочному знакомству с творениями великого Поля Бокюза. А потом, посетив его ресторан в Лионе (Франция), я окончательно

понял, что всегда хочу быть частью гастрономического мира и развиваться в этом направлении.

И в 2013 году получил награду, взяв главный приз в российском отборочном туре международного кулинарного конкурса «Bocuse d'Or», что дало мне возможность на будущий год выступить в Стокгольме в европейском полуфинале на одной сцене с лучшими поварами Европы.

Люблю исследовать гастрономические секреты разных стран мира, узнавать новые техники, смешивать различные, на первый взгляд, несочетаемые между собой продукты, выстраивать вкусовой баланс.

Необычная подача: прежде всего это расчет на эстетическое наслаждение. Блюдо не должно быть скучным и унылым. В нем, при всей понятности ингредиентов, должна все же присутствовать некая загадка. И для этого среди прочего я использую различные текстуры с целью придать тому или иному элементу неожиданную форму или не совсем обычный вкус.

Свекла в трех текстурах

I. СВЕКОЛЬНЫЙ ГЕЛЬ

Ингредиенты:

- Свекла отварная, очищенная – 100 г
- Сок вишневый – 100 г
- Соль – 2 г
- Камедь ксантановая – 0.5 г

Способ приготовления:

1. Отварить свеклу.
2. Пробить в миксере с добавлением вишневого сока, соли и ксантановой камеди.

II. СВЕКЛА, ЗАПЕЧЕННАЯ В МОРСКОЙ СОЛИ

Ингредиенты:

- Соль морская – 100 г
- Тимьян – 3 г
- Мини-свекла – 1 кг
- Уксус бальзамический – 10 г
- Масло растительное – 10 г
- Соль – 10 г

Способ приготовления:

1. Перемешать соль с тимьяном и засыпать этой смесью мини-свеклу в гастроемкости для запекания.
2. Выпекать 3 часа при температуре 150 ˚С.
3. Очистить свеклу, нарезать ее в форме шайб, полить бальзамиком и растительным маслом.

III. МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

Ингредиенты:

• Мини-свекла – 80 г

Ингредиенты для маринада:

• Уксус малиновый – 20 г
• Масло растительное – 10 г
• Вода питьевая – 200 г
• Соль – 3 г

Способ приготовления:

Очистить свеклу, тонко нарезать слайсами, выдержать в маринаде 15 минут.

IV. ДЕГИДРИРОВАННАЯ СВЕКЛА

Ингредиенты:

• Свекла, очищенная – 500 г

Способ приготовления:

1. Нарезать свеклу слайсами толщиной 2 мм
2. Поставить сушить в дегидратор на 24 часа при температуре 45 ˚С.
3. Измельчить в кофемолке и просеять через сито.

V. МУССС ИЗ КОЗЬЕГО СЫРА

Ингредиенты:

• Сыр козий – 50 г

Способ приготовления:

Пробить сыр в миксере до муссообразного состояния

VI. РЖАНОЙ ХЛЕБ, 40 г

Способ приготовления:

Нарезать ржаной хлеб соломкой и подсушить в духовке

СБОРКА БЛЮДА:

1. В центр тарелки выложить ложкой 20 г геля.
2. Используя кондитерский гребешок, распределить гель по тарелке.
3. Свекольные шайбы расставить по линии рисунка, сверху выложить маринованные слайсы.
4. Рядом через кондитерский мешок выпустить немного мусса из козьего сыра.
5. Одну дольку свеклы обвалять в свекольном порошке и добавить к композиции.
6. Произвольно расположить на тарелке ржаной сухарик и свекольный кресс-салат.

Сычев Олег Юрьевич

Веду проект «Казино Шамбала» в Приморье

С 18 лет в кулинарии. Закончил кулинарный техникум в русскоязычном городе Силламяэ (20 км от Нарвы, 20 тыс. жителей – *прим. ред.*). Это было единственное учебное заведение, в которое брали всех. Через четыре года обучения получил «повара-кондитера».

На дворе были «золотые 90-е», все выживали, как могли. Мне очень хотелось устроиться работать на местный круизный корабль, который ходил по Балтийскому морю.

В 1998 году я чистил спаржу и внимательно наблюдал, как работают опытные повара. Все продукты поступали из Стокгольма, в то время как в Эстонии еще не было качественных продуктов. А на корабле – в изобилии охлажденный лосось, говядина, гребешки, тунец, тигровые креветки.

Затем меня пригласили работать «на землю» в качестве шеф-повара в гостиницу «City hotel Portus». Там я проработал год, и это был мой первый бесценный опыт в роли шефа.

После этого у меня случился прорыв. Меня пригласили в «Savoy boutique» – пятизвездочный отель в старом городе в центре Таллина. Наконец, в 2007 году я выиграл «Лучшего повара Эстонии» – это было очень престижно.

В 2009 году приехал в Москву на «Пир» и взял там сразу три золотых медали в категориях «Рыба», «Птица» и «Мясо» и забрал кубок. Просто между уровнем профессионализма эстонских и российских поваров в то время была огромная пропасть. К тому же в 2009 году в России еще не использовали то оборудование, которым мы уже вовсю пользовались. У меня на конкурсе было с собой два су-вида, не говоря о других приспособлениях. В этом же году я переехал в Краснодар открывать «Будда бар».

В профессии вдохновляют новые технологии, новые вкусы. Я помогаю людям наслаждаться едой. Если у меня все получается и есть обратная связь, то это не зря прожитый день.

Почему я выбираю необычную подачу? – У меня есть незаконченное художественное образование. Это мой стиль – необычная подача.

Паштет яблоко с ягодным кули

I. ПАШТЕТ ЯБЛОКО

Ингредиенты для мусса из куриного паштета (70 г):

- Паштет из куриной печени – 50 г
- Сливки молочные 33 % – 16 г
- Агар-агар – 3 г
- Лук – 50 г
- Чеснок – 20 г
- Соль и перец – по вкусу
- Орех кешью – 5 г
- Масло сливочное – 5 г

Способ приготовления:

1. Обжарить лук и чеснок на сливочном масле.
2. Положить подготовленную куриную печень и тоже слегка обжарить вместе с овощами, добавить соль и белый перец.
3. Томить до готовности печени и мягкости овощей.
4. В готовую массу добавить орехи кешью, сливочное масло и измельчить до состояния крема в блендере.

5. Протереть через мелкое сито.

6. В готовый протертый паштет добавить молочные сливки 33 %, агар-агар и слегка прогреть.

7. Получившуюся массу заложить в кремер и выпустить 2 баллончика, после чего, из кремера выпустить мусс в форму и убрать в шоковую заморозку.

8. Достать замороженный мусс из формы для дальнейшей работы с ним.

Ингредиенты для глазури, 25 г:

• Вода – 20 г
• Сироп глюкозный – 10 г
• Соль – 1 г
• Краситель пищевой – 2 г

II. ГРУША ТОМЛЕНАЯ – 50 г («sous-vide»)

Ингредиенты (на 1 кг):

• Груша – 1.695 кг
• Масло растительное – 0.5 л
• Соль – 10 г
• Тимьян, розмарин – 20 г

III. МУСС ЯГОДНЫЙ КУЛИ – 5 г

Ингредиенты (на 1 кг):

• Клюква с/м – 0.5 кг
• Малина с/м – 65 мл
• Уксус бальзамический – 60 мл
• Масло оливковое – 10 мл
• Сахар – 7 г
• Соль – 5 г
• Камедь ксантановая – 5 г
• Чеснок, очищенный – 4 г
• Кислота лимонная – 4 г
• Тимьян – 3 г
• Розмарин – 5 г
• Перец ч/м – 3 г
• Вода – 0.8 л

Способ приготовления:

1. Распустить чеснок, тимьян и розмарин в сотейнике с

оливковым маслом, добавить остальные ингредиенты.

2. Томить на медленном огне 15–20 минут.

3. Протереть через очень мелкое сито.

4. В готовую массу добавить ксантановую камедь и остудить.

5. Заложить в сифон и выпустить 2 баллончика.

6. Мусс ягодный кули готов.

IV. ЧИПСЫ ОРЕХОВЫЕ – 10 г

Ингредиенты:

• Орех грецкий, обжаренный – 690 г
• Вода – 345 мл
• Сироп глюкозный – 105 г
• Мука пшеничная – 175 г

Способ приготовления:

1. Замочить ядра грецкого ореха в горячей воде, хорошо очистить.

2. Заложить в блендер подготовленные орехи и измельчить.

3. Добавить глюкозный сироп и муку, снова включить блендер. В результате должна получиться плотная, почти однородная консистенция.

4. Дать массе настояться в течение 1 часа.

5. Получившееся ореховое тесто равномерно распределить на силиконовом коврике и отправить в печь при температуре 80 °С.

V. БЕЗЕ СВЕКОЛЬНОЕ – 5 г

Ингредиенты (на 1 кг):

• Белки яичные – 520 г
• Пудра сахарная – 488 г
• Сахар – 484 г
• Фреш свекольный – 100 мл

Способ приготовления:

Сделать свекольное безе с уваренным свекольным соком.

СЕРВИРОВКА

1. Выкладывается паштет.

2. Ягодные кули выпускаются из кремера.

3. Далее украшается посыпкой.

Тернов Сергей Владимирович

Бренд-шеф гостиничного комплекса «ALTAY RESORT», Республика Алтай

В кулинарии я с самого детства, если, конечно, можно так сказать. Моя мама всю свою жизнь посвятила общественному питанию, поэтому все технологические процессы я знал уже со школы.

После девятого класса я пошел в училище – конечно же, на повара. Но, признаться честно, только лишь потому, что все пошли, все друзья и одноклассники. Хотелось стать старше и наконец-то попрощаться со школой. Но уже с первых дней учебы я показал хороший результат, и все получалось отлично. Нельзя сказать, что я был уверен в выборе профессии. В дальнейшем в армии я даже скрыл свое образование, но в глубине души чувствовал, в этом есть что-то и это мое.

Поэтому после армии, поработав в нескольких местах, не связанных с кулинарией, я все-таки решил попробовать. Так, в 2007 году я попал в один из лучших ресторанов Алтайского края помощником повара. Там очень быстро мои дела пошли в гору и

буквально за полгода я стал бригадиром смены. Для молодого, горячего парня быстрый карьерный рост – самая сильная мотивация. Так и пошло.

Моя карьера строилась с «самых низов». Я прошел долгий путь, прежде чем надел свой белоснежный китель. И я этим очень горжусь.

Было очень сложно как в моральном, так и в материальном смысле, и я этого никогда не скрываю. С гордостью смотрел на столичных шефов и по-белому завидовал. Ребята могут позволить себе любое обучение, стажировку, всегда есть возможность пробовать новый продукт, новые техники и так до бесконечности… У нас на Алтае с этим было очень сложно. Мы, можно сказать, застряли в 90-х.

Было обидно за край, за наши кадры, поэтому медленно и верно я пошел к победе. Стремление к победам, к новым знаниям и вершинам двигало меня вперед.

Хотелось передать культ повара и важность профессии. Показать мастерство и удивлять своих гостей. И я думаю, у меня это получилось.

Наш край во главе со мной занимал не одно призовое место. Так, в 2018 году мы завоевали золото на Всероссийском кулинарном чемпионате «Chef a la Russe». И на данный момент – это моя самая главная победа. Дальше – больше…

Очень сложно сейчас удивить гостя. Все хотят чего-то нового, но, в то же время, никто не видит меню успешного ресторана без традиционных блюд. Поэтому я пошел хитрым путем – модернизировал всеми любимые и давно забытые рецепты, добавил новые техники и локальные продукты заиграли новыми красками.

Мечтайте – и ваши мечты обязательно сбудутся. Мечта, кстати, – это и есть творческий процесс. О своей мечте не принято говорить вслух, ведь она может и не сбыться. Как принято: счастье любит тишину. Скажу лишь, что хочется быть примером для своих детей, друзей, коллег. Хочется вдохновлять людей, делать наш мир чуточку добрее и вкуснее.

Моя мечта сегодня – продвинуть культ повара на Алтае и сделать весомый вклад. Чтобы на моей родине эта профессия всегда была востребована и наших поваров ценили во всем мире.

Вырезка из лопатки телятины в муссе из телятины с трюфелем, глазированным в крепком говяжьем бульоне, с еловыми шишками и алтайскими травами

Ингредиенты:

• Вырезка из телятины – 280 г
• Пудра лука-порея – 2 г
• Солинад п/ф – 1 л
• Соль морская – 30 г
• Сахар – 30 г
• Мусс из телятины – 200 г

I. МУСС П/Ф

Ингредиенты:
• Телятина – 510 г
• Соль морская – 6 г
• Соль нитритная – 6 г
• Сливки 33 % – 100 г
• Вода (лед) – 110 г
• Трюфель – 3 г

II. ОБЕРТКА

Ингредиенты:
• Телятина – 220 г
• Утка – 220 г
• Трансглютаминаза – 8 г
• Пудра лука-порея – 1 г
• Соль – 1 г

Способ приготовления:
1. Зачистить вырезку, убрать в солинад на 30 минут.
2. Завакуумировать.
3. Достать из солинада и обсушить.
4. Запанировать в пудре лука-порея.
5. Пропустить телятину через мясорубку.
6. Все ингредиенты смешать. Пробить в процессоре до однородной консистенции (до эмульсии).
7. Нарезать телятину и утку средним кубиком, смешать со специями.
8. Поместить в форму и завакуумировать. Дать постоять 2 часа.
9. Заморозить, нарезать на слайсере.

СБОРКА

1. Выложить мусс через трафарет.
2. Положить телятину и завернуть плотно в цилиндр.
3. Обернуть в мозаику.
4. Готовить 90 минут в «sous-vide» при температуре 62 °С.

Тихонов Виталий Федорович

Шеф-повар в «Cacciatore», г. Москва.

Уже 18 лет в кулинарии.

Я не знал, что буду делать в будущем. Соседка работала в кулинарном институте. Она сказала: «Иди, попробуй!» Я пошел и попробовал. И получилось. Сразу была практика в ресторане, узнал азы. Втянулся, начал работать после учебы.

Французский ресторан «Bonaparte» в Таллине повлиял на меня. Отработал там около 4 лет, от обычного повара до шефа.

Что для меня шеф? – Шеф – это когда ты за все отвечаешь, все контролируешь. При этом, шеф – бумажная должность. В любом случае ты работаешь с любовью и отдачей, все как обычно.

В работе главное – стремление к прекрасному, уникальность каждого продукта, индивидуальное смешение вкусов, выведение вкусов в гармоничный баланс, страсть к ощущению новых

эмоций.

В кулинарии ценю уникальность и личное видение палитры цветов и композиции в блюде.

Профессиональная мечта – открыть свой ресторан.

Галантин из сока белых грибов с брусникой и начинкой из мяса бобра-конфи с чипсом из свеклы

Ингредиенты:

• Грибы белые, сухие – 300 г
• Брусника мор. – 200 г
• Вода питьевая – 1.0 л
• Ветви можжевельника – 200 г
• Геллан – 1.3 г
• Агар – 4 г
• Жидкость грибная, готовая – 500 г
• Мясо бобра – 500 г
• Масло – 1.0 г
• Лук-шалот – 50 г
• Морковь – 50 г
• Розмарин – 15 г
• Соль, перец – по вкусу
• Свекла – 300 г
• Соус демиглас и порто – 50 г
• Глюкоза жидкая – 25 мл
• Карамель – 40 г
• Фреш лимонный – 5 мл
• Пудра сахарная – 40 г
• Пастернак – 300 г
• Чеснок – 2 шт.
• Сливки 33 % – 500 мл
• Овощной бульон – 150 мл
• Ксантан – 3 г
• Масло сливочное 82 % – 30 мл

Способ приготовления:

1. Приготовить обертку для мяса.
2. Убрать в холод застывать.
3. Поставить мясо бобра в духовку в жиру с овощами и зеленью, добавить соль и перец по вкусу.
4. Готовить 5 часов в вакуумном мешке при температуре 130 ˚С.
5. Вынуть, остудить и разобрать мясо на волокна-нити.
6. Приправить соусом демиглас и порто.

I. ХРУСТЯЩИЙ ЧИПС ИЗ СВЕКЛЫ

Способ приготовления:

1. Запечь свеклу в духовке до супермягкости.

2. Остудить и пробить в блендере в однородную массу, добавить жидкую глюкозу, сахарную карамель, размолотую в пудру, каплю лимонного фреша.

3. Растянуть полученную массу на силиконовом коврике и отправить в духовку примерно на 4–6 минут при температуре 155–160 ˚С до готовности

4. Вынуть из духовки и остудить. Разломить на хаотичные формы.

II. ОБЕРТКА ДЛЯ МЯСА

Способ приготовления:

1. Смешать ветви можжевельника, воду, мороженую бруснику. Все выдержать сутки и настаивать.
2. Процедить через сито, добавить геллан.
3. Нагреть до температуры 85–90 ˚С (температура желирования геллана), размешать венчиком.
4. Вылить жидкость на противень. Нарезать и готово.

III. КРЕМ ИЗ ПАСТЕРНАКА

Способ приготовления:

1. Запечь очищенный пастернак в духовке при температуре 180 ˚С примерно 60–90 минут до полной мягкости
2. Очистить и сотировать в кастрюле. Добавить чеснок, лук-шалот, залить белым вином.
3. Выпарить, добавить овощной бульон.
4. Упарить и добавить сливки 35 %, затянуть массу и пробить в термомиксере до однородной массы.
5. Приправить солью, добавить ксантан (придаст крему текстурности и эластичности), добавить сливочное масло.

СЕРВИРОВКА

1. Разогреть разобранное мясо бобра в сотейнике и вложить в заранее вырезанный квадрат из грибного коврика с гелланом.
2. Свернуть в трубочку, рядом поставить каплю крема из пастернака с ксантан-гамом, сверху украсить чипсом из свеклы.

Трусов Роман Владимирович

Шеф-повар ресторана «Royal Beach» в г. Санкт-Петербург

Мама – шеф-повар, поэтому с детства вместе выпекали пироги, делали пирожные, торты. К ней на работу забегал, как домой.

Более активная практика пошла с 1998 года, когда окончил лицей по специальности «повар-кондитер» и поступил в институт.

Любовь – она однозначно вдохновляет. Поймать вдохновение – это как войти в состояние медитации, все звезды должны совпасть.

Самое главное – хорошее настроение и отсутствие суеты. Природа – отличный дизайнер. Иногда идеи приходят сами собой, когда смотришь на падающие листья осенью, снежные сугробы зимой или большой аквариум, который у меня дома

встроен в стену.

Каждое блюдо нужно есть дважды и первый раз – глазами.

О чем я мечтаю? – Наверное, банально, но все сводится к своему бизнесу. Свой ресторан, гастроужины.

Черноморский рапан с копченым сыром в смузи из паприки

Ингредиенты:

• Рапан – 70 г
• Перец болгарский – 200 г
• Сыр копченый «косичка» – 20 г
• Редис – 20 г
• Камедь гуаровая – 1 г
• Микрозелень – 3 шт.
• Цветы – 3 шт.
• Соль, перец, специи – по вкусу

Способ приготовления:

1. Запечь перец болгарский в духовке при температуре 160 ˚С до готовности. Снять кожу. Измельчить блендером до однородной массы. Довести до вкуса специями, добавить камедь для изменения структуры, плотности.

2. Заправить массу в кремер. Использовать для эспумы газ N_2O. Это придаст более пышную и эластичную структуру.

3. Готовить рапана по технологии «sous-vide» в течение 15 минут в вакуум-пакете с добавлением специй, чуть сливочного масла. Технология позволяет продукту оставаться сочным, с глянцевой структурой, при этом специи и эфирные масла проникают глубоко в структуру.

4. Вакуумировать рапан с тимьяном, белым перцем, солью.

5. Готовить 15 минут при температуре 90 ˚С.

6. Разобрать сыр на волокна, сформировать шар с помощью силиконового коврика.

7. Высушить до хрустящего состояния.

8. Очистить редис, разрезать на 4 части, вакуумировать с солью и соком лимона.

9. Оформить согласно фото.

Худяков Дмитрий Иванович

Шеф-повар ресторана «Династия» (Красная поляна) и apres ski ресторана «Шале Династия», г. Сочи

Впервые осознанно занялся кулинарией в 20 лет – и в тот же момент понял, что не хочу и не могу заниматься чем-то другим.

За это время ресторанный бизнес претерпел колоссальные изменения. Рестораны стали интереснее, ярче, процесс утоления голода превратился в целый культ или даже религию.

На место иностранных шеф-поваров пришло новое поколение «своих» – молодых и смелых. Бесстрашно импровизируя, они, сами не ведая, создают новый облик современной российской кухни.

Изменились и гости. Они стали более требовательны к пище и хотят получить не просто вкусную еду, но и шоу, идею, некий

скрытый смысл, вложенный шефом, как художником.

И тут нам не обойтись без маленьких хитростей. Текстуры и техники молекулярной кухни становятся надежным инструментом для воплощения самых смелых идей. То, что когда-то казалось невозможным, теперь нам по силам.

О чем я мечтаю? – Мечтаю написать книгу. Это будет сборник гастрономических новелл о кухне, поварах и сливочном масле!

Севиче из дальневосточного гребешка под холодцом из томатов с кунжутной икрой

Ингредиенты:

• Гребешок живой, дальневосточный, среднего размера – 1 шт.
• Томаты спелые, розовые – 300 г
• Соус из острого перца – пару капель
• Соус Ким Чи – 7 г
• Сок абхазского лимона или лайма – 5 г
• Кориандр – несколько зерен
• Агар-агар – 4 г
• Перец чили – 1 стручок
• Белые части лука-порей – 20 г

Ингредиенты для икры:

• Соус соевый – 150 мл
• Агар-агар – 4 г
• Масло кунжутное – 100 мл

• Лактат кальция – 2 г

Способ приготовления:

1. Приготовить томатную воду: томаты размять руками, убрать на 1 час в морозильный шкаф, затем выложить в мелкое сито на три слоя вафельной ткани и дать растаять. Этот процесс называется криофильтрация.

2. Раскрыть гребешок, тщательно промыть раковину, а затем снова вложить в нее нарезанные медальонами мышцу и печень.

3. Добавить в полученную томатную воду соус из красного перца, соус Ким Чи, сок абхазского лимона и измельченный в ступке кориандр. Нагреть жидкость до температуры 94 °С, добавить агар-агар, размешать, процедить через мелкое сито.

4. Залить полученный отвар в раковину с гребешком, при помощи горелки убрать образовавшиеся пузырьки, остудить в холодильном шкафу.

5. Для соево-кунжутной икры растворить 4 г агар-агара в соевом соусе при температуре 94 °С и при помощи мультипипетки отсадить каплями в раствор лактата кальция. Готовую икру залить кунжутным маслом и оставить в холодильном шкафу на 1 час.

6. Украсить холодец кунжутной икрой, пружинками из перца чили, тонкими усиками из лука-порей и листьями кинзы или кервеля.

Шмаков Андрей

Бренд-шеф отеля «Метрополь», г. Москва, собственник ресторана «Савва», г. Москва.

В кулинарии 26 лет.

В 13 лет я понял, что хочу стать поваром и сказал об этом маме. Мама ответила, что это ерунда. Повара были толстые, их называли несунами. Но я хотел быть шефом на судне. Мама согласилась на мореходное училище, надеясь, что я забуду о своей идее.

В 18 лет закончил учебу, походил год как моторист и понял, что хочу быть и буду поваром. Зарплата других профессий была выше, но я хотел готовить.

Далее – учился, учился и учился, читал книги Гордона Рамзи и Томаса Келлера, ездил в Лондон на практику.

В 25 лет я был шеф-поваром на пассажирском судне, выполнил обещание маме. А дальше ушел с судна и потом уже работал только шефом.

Я не считаю себя необычным поваром. Я человек, который

нашел себя в жизни. Кроме гастрономии больше ничего не хочу сейчас делать.

Почему выбираю необычную подачу? – Это связано с личным развитием. Я слежу за тем, что происходит в мире. Повар не только варит и жарит, у него своя картина в голове. Ты собираешь вкусы, гармонию. Ты должен показать вкусовую философию и визуализировать это. Когда еда красивая и вкусная – ее запомнят. Когда она красивая, но невкусная – ее забудут.

Профессиональная мечта? – У меня уже нет мечты. Я иду спокойно по жизни. Люблю простую еду в формате гастробистро. Я стараюсь это реализовать в своем ресторане в Таллине и еще хочу открыть парочку мест с простой едой. Хочу в старости пить красное вино, есть козий сыр, ездить на порше 911 и радоваться детям.

Здоровая старость – лучшая мечта. После 35 лет я убрал амбиции и понял, что кухня не самое важное, но это большой мотиватор. Самое важное – это те, кто дома рядом.

Икра 3D

I. ИКРА КЕТЫ

Заварной яичный крем с укропом, икра из сметаны

Ингредиенты для заварного крема:

- Молоко – 200 мл
- Сливки 33 % – 300 мл
- Желток – 6 шт.
- Соль, белый перец – по вкусу
- Укроп сушеный – 0.5 ч. ложки
- Семена укропа – 0.5 ч. ложки

Способ приготовления:

1. Заварить молоко и сливки с укропом и семенами.
2. Настоять 2 часа, процедить.
3. Перемешать смесь с желтками, солью и перцем.
4. Перелить в яичную скорлупу.
5. Нагреть духовку до температуры 100 °С.
6. Налить в гастроемкость воду (температура 75 °С) и на воду поставить скорлупу.
7. Аккуратно поставить в духовку на 25 минут.
8. Вынуть из духовки, охладить и поставить в холодильник как минимум на 1 час

Ингредиенты для сметанной икры:

• Сметана 10 % – 200 г
• Кефир 1 % – 100 мл
• Молоко – 100 мл
• Желатин (лист) – 35 г
• Агар-агар – 7 г
• Масло растительное – 1000 мл

Способ приготовления:

1. Перелить растительное масло в глубокую емкость и поставить в морозильную камеру минимум на 1 час.
2. Замочить желатин в холодной воде на 30 минут. Хорошо отжать.
3. Заварить в молоке агар примерно 3 минуты.
4. Снять с плиты и растворить желатин.
5. Перемешать со сметаной и кефиром. Перелить в пластиковый дозатор.
6. Достать из морозилки масло и капать сметанную смесь в холодное масло.
7. Перед подачей достать икринки и выложить на кухонную бумагу.
8. Выложить сметанную икру в скорлупку на яичный крем, сверху выложить икру кеты.

II. ИКРА СИГА

Бриош, маринованный в свекле лук, крем с хреном

Ингредиенты для маринованного лука:

• Лук-севок или жемчужный лук – 500 г

Способ приготовления:

1. Аккуратно почистить лук от шелухи.
2. Выложить в вакуумный пакет.

Ингредиенты для маринада:

• Сок свекольный – 200 мл
• Уксус винный, красный – 6 мл
• Сахар – 20 г
• Соль – 5 г
• Мед – 10 г

Способ приготовления:

1. Заварить маринад и варить 10 минут на слабом огне.
2. Вылить маринад в пакет с луком, затянуть на максимальный вакуум.
3. Нагреть ванну «sous-vide» до температуры 78 ˚С и опустить пакет с луком на 35 минут.
4. Перед подачей достать лук и выложить на кухонную бумагу.

Ингредиенты для крема с хреном:

• Сыр сливочный – 200 г
• Хрен сливочный, консервированный – 100 г
• Хрен свежий – 10 г

Способ приготовления:

1. Перемешать крем со сливочным хреном.
2. Натереть перед подачей свежий хрен на микроплейне.

III. ИКРА ТРЕСКИ

Взбитая печень трески с топленым маслом и ржаным хлебом.

Ингредиенты:

• Печень трески, консервированная – 400 г
• Ксантан – 0.5 ч. ложки
• Масло топленое, жженное – 100 мл
• Масло сливочное – 250 г
• Хлеб ржаной, «Бородинский»

Способ приготовления:

1. Слить все масло с печени.
2. Растопить в сотейнике масло и заварить его до температуры 152 ˚С, постоянно помешивая и используя погружной термометр.
3. Взбить в термомиксере печень на скорости 7 и добавить ксантан.
4. Тонкой струйкой добавлять жженое масло.
5. Заморозить ржаной хлеб, нарезать его тонкими слайсами.
6. Сбрызнуть жженым маслом и запекать в духовке 7 минут при температуре 160 ˚С.

Яблонский Владислав Андреевич

Место работы – компания «Molecularmeal.ru», г. Москва.

Первый раз на профессиональную кухню я попал в 15 лет. В тот момент я и предположить не мог, что спустя 19 лет буду делиться этим для книги, а уж тем более, что буду кого-то обучать.

Я всегда придерживался одного важного правила, которому меня научил мой первый шеф-повар, Король Игорь Борисович: «Готовь всегда так, как будто для себя: старайся и не пренебрегай мелочами, ведь многогранность вкуса достигается именно правильно подобранными специями и нюансами в приготовлении».

Работая поваром, я старался готовить правильно – и это довольно быстро привело меня на должность шеф-повара. Уже в

21 год я стал шефом на крупном производстве.

Когда мне все же стало тесно в рамках стандартов традиционной кулинарии, начал изучать альтернативные методы приготовления и подачи. И мой пытливый разум довольно быстро привел меня в компанию Molecularmeal, где я являюсь шеф-поваром. Теперь, зная стандарты и правила традиционной кулинарии, я знаю, как их нарушать, сохраняя качество и вкус, но полностью меняя зрительное восприятие блюда.

Многие шеф-повара мечтают о международном признании, а я мечтал изменить итальянское блюдо «Капрезе» на молекулярный вид и добился этого, сделав целый мастер-класс для приготовления данного блюда.

Сейчас хочу двигаться дальше, и мне несказанно приятно обучать других, делиться опытом. Надеюсь, когда-нибудь у меня будет свой ресторанчик – небольшой, но где я смогу удивлять гостей и радовать близких переплетением домашней кухни и современной подачи.

В профессии вдохновляет качество. Каждое блюдо я готовлю, как будто для себя, а для себя мы любим стараться.

Необычная подача необходима для того, чтобы гость не проглотил твое блюдо, как котлету, а сидел и смотрел на него, возможно, сфотографировал и думал: «А как они это сделали?!»

Антимильфей из фуа-гра с манго и ежевикой

Ингредиенты:

- Террин из фуа-гра – 100 г
- Моцарелла Чильеджина – 3 шт.
- Шпинат молодой – 20 г
- Пюре из манго – 100 г
- Пюре из ежевики – 100 г
- Базилик свежий – несколько листиков на украшение
- Сливки 22 % – 40 г
- Мангольд – несколько листиков
- Малина – 10 г
- Икра из фиалки – 20 г
- Агар-агар – 5 г
- Каппа-каррагинан – 2 г
- Альгинат натрия – 0.7 г
- Лактат кальция – 2 г
- Цитрат натрия – 0.3 г
- Изомальт – 30 г

Способ приготовления:

1. Смешать пюре манго с агаром из расчета 2 г агара на 100 г пюре, нагреть до температуры 80 ˚С.

2. Залить в емкость для охлаждения и застывания. Для более удобного доставания из емкости рекомендуется застелить пищевой пленкой.

3. Залить слой манго и отправить в холодильник для застывания.

4. Размять террин из фуа-гра утки вилкой, добавить немного сливок, агар 1 г на 100 г продукта и нагреть до температуры 80 ˚С.

5. Выложить готовую смесь на слой пюре из манго.

6. Сделать слой пюре из ежевики аналогично слою пюре из манго. Также дать застыть в холодильной камере.

7. Сделать второй слой из фуа-гра.

I. ДЛЯ УКРАШЕНИЯ – РЕШЕТКА ИЗ ИЗОМАЛЬТА

Способ приготовления:

1. Расплавить изомальт в сотейнике.

2. Добавить краситель и дать немного провариться.

3. Сделать сетку лопаткой, тоненькой струйкой, с помощью половника, на обратной стороне.

II. ШПИНАТ

Способ приготовления:

1. Добавить в молодой шпинат 80 г воды и разбить блендером.

2. Процедить через сито, добавить текстуру каппа-каррагинана из расчета 2 г на 100 мл сока. Нагреть до температуры 90 ˚С.

3. Окунуть в него моцареллу и дать застыть, образовывая зеленое желе сверху моцареллы.

III. ИКРА ИЗ ФИАЛКИ

Способ приготовления:

1. Сделать выварку фиалки в сахарном сиропе либо использовать готовый сироп из фиалки.

2. Измерить уровень pH (должен быть в пределах 3.5–5.5 pH). Если значение ниже 3.5, то добавить цитрат натрия, тем самым

поднимая уровень pH до нужного диапазона.

3. Добавить альгинат натрия (вязкость 1000) в пропорции 0.7 г на 100 мл, разбить блендером.

4. Дать отстояться в течение 1 часа, процедить.

5. Далее полученный сироп пипеткой капать в кальциевый раствор (вода + лактат кальция 2 г на 100 мл)

6. Декорировать блюдо, используя листья мангольда и молодого базилика.

Часть 2
Гидроколлоиды

Агар

СОВЕТЫ

• Добавление глицерина или сорбитола поможет предотвратить ссыхание геля.

• При замене желатина или пектина для гелей используйте в 2–3 раза меньше агара в соответствующем порядке.

• Для «сырого» приготовления растворите агар в небольшом количестве воды. Разогрейте оставшийся раствор до 35–45 °C и смешайте с раствором агара.

• Если оставить гель агара открытым, то он засохнет, но если поместить его в воду или другую жидкость, он набухнет и вернет свою изначальную форму.

• Особым свойством агара является большая разница в температуре желеобразования и температуре плавления. Такое явление известно, как гистерезис.

Наименование	**Агар (E406)**
Происхождение	Полисахарид, полученный от красных водорослей (несколько видов)
Свойства, текстура	Термообратимая, сопротивление температуре, хрупкий гель; высокий гистерезис
Прозрачность	Полупрозрачный
Дисперсия	В холодной или горячей воде
Гидратация (растворение)	>90 °C; нагревание до кипения необходимо для желеобразования
pH	2.5-10
Установка	35-45 °C, скорая (минутная)
Плавление	80-90 °C
Усилители	Сахар; сорбитол и глицерин увеличивают эластичность
Ингибитор	Дубильная кислота (концентрированный с добавлением глицерина); длительное нагревание при pH вне диапазона 5.5-8
Выдерживает	Соли, сахар, алкоголь, кислоты, протеазы
Вязкость раствора	Низкая
Типичная концентрация	0.2 % даст усадку, 0.5 % дает мягкое желе, [0.24-3 %]
Синергия	Камедь рожкового дерева (только с определенными типами агара)
Синерезис	Да (может быть предотвращен путем замены 0.1-0.2 % агара камедью рожкового дерева)
*Концентрация в [квадратных скобках] показывает диапазон, приведенный в пример в данной коллекции	

Очистка жидкости фильтрацией агара

Ингредиенты:

• Жидкость непрозрачная или пюре – 1000 мл
• Агар (0.07–0.18 %) – 0.7–1.8 г

Способ приготовления:

1. Процедить жидкость для удаления частиц.
2. Готовить на медленном огне, добавить агар и размешать до растворения.
3. Дать остыть и заморозить.
4. Сравнять сито с марлей или кофейным фильтром и положить сито поверх чаши.
5. Положить замороженный блок в сито и дать чистой жидкости оттаять и отделиться от агара. Фильтрация агара обычно занимает 8 часов по сравнению с 2–3 дневной фильтрацией желатина.

СОВЕТ-ИДЕЯ ПО БЛЮДУ: обойти заморозку и ускорить процесс можно через высасывание геля агара. Затем отфильтровать для получения чистого сока в кратчайшие сроки.

Рахат-лукум

Ингредиенты:

• Вода – 300 мл
• Сок апельсиновый – 100 мл
• Лимон, выжатый – 1 шт
• Агар (0.13 %) – 1.2 г
• Сахар – 450 г
• Краситель пищевой, розовый или желтый (по желанию)
• Фисташки, очищенные/нарезанные (по желанию) – 25 г
• Миндаль, очищенный/нарезанный (по желанию) – 25 г
• Пудра сахарная для покрытия

Способ приготовления:

1. Нагреть воду, апельсиновый и лимонный соки.
2. Добавить агар и смешивать до растворения.
3. Добавить сахар и пищевой краситель, довести до кипения.
4. Варить на медленном огне 20 минут, иногда перемешивая.
5. Добавить орехи. Снять с огня и остудить смесь, помешивая время от времени, пока она не дойдет до комнатной температуры.
6. Вылить в квадратную или прямоугольную чашу, накрыть и оставить в холодильнике до усадки.
7. Разрезать на 24 квадрата ножом и покрыть сахарной пудрой.

8. Хранить в воздухонепроницаемом контейнере или обернуть в целлофан.

Желатин из горячего омара

Ингредиенты:

• Бульон омаровый – 250 г
• Агар (0.24 %) – 0.6 г
• Соль – по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешать омаровый бульон с агаром, добавить соль по вкусу.
2. Довести до кипения на среднем огне, одновременно непрерывно перемешивая.
3. Дать остыть в холодильнике на 2 часа.
4. Нагреть в печи с помощью воздушного нагревателя
5. Подать на стол.

Кокосовое желе с клубничным соусом

I. КОКОСОВОЕ ЖЕЛЕ

Ингредиенты:

• Молоко – 250 мл
• Кокос тертый – 15 г
• Сахар – 75 г
• Агар (~0.26 %) – 1 г
• Лимон выжатый (~20 мл) – 1/2 шт
• Крем – 25 г

II. КЛУБНИЧНЫЙ СОУС

Ингредиенты:

• Клубника – 250 г
• Сахар – 50 г

Способ приготовления:

1. Приготовить молоко вместе с тертым кокосом и сахаром.
2. Когда молоко дойдет до кипения, добавить агар и готовить в течение 3 минут.

3. Дать ему остыть до теплого состояния и добавить лимонный сок и крем.

4. Разлить жидкость по формам и положить в холодильник.

5. Разрезать на различные формы.

6. Промыть и разрезать клубнику, добавить сахар и измельчить.

7. Подать кокосовое желе с небольшим количеством соуса поверх него.

Мусс из горячих овощей

Ингредиенты:

• Агар (0.33 %) – 2.5 г
• Вода – 500 г
• Крем молочный густой – 50 г
• Пюре овощное (раздавленное и измельченное) – 200 г
• Перец – по вкусу
• Ксантан – 1 г

Способ приготовления:

1. Приготовить овощи (например, сладкий французский горох), смешать с кремом
и добавить воды, процедить.

2. Довести до кипения и добавить агар.

3. Хорошенько перемешивать пару минут (можете воспользоваться блендером).

4. Добавить специи (перец и так далее). Дать массе пару часов, чтобы осесть.

5. После остывания положить в блендер и смешать гель с жидким пюре.

6. Вылить в термоустойчивый кремер, объемом 1 л. Если не удалось добиться нужной консистенции, добавить воды. Если же слишком жидко, добавить ксантан. Мешать снова в течение нескольких минут.

7. Следуя инструкциям поставщика дозаторов, зарядить кремер оксидом азота.

8. Подогреть кремер в кастрюле с водой до теплой температуры (~70 ˚C).

9. Добавить верхним слоем овощной суп-пюре.

Обезвоженный лаймовый творог

Ингредиенты:

• Сок лайма – 270 г

• Яйца – 270 г
• Сахар – 270 г
• Агар (0.34 %) – 4 г
• Масло сливочное холодное, нарезанное кубиками – 350 г

Способ приготовления:

1. Довести сок лайма, яйца, сахар и агар до кипения, непрерывно перемешивая. Кипятить 1 минуту.
2. Перенести в блендер, и с работающим на низкой скорости блендером, добавить 1–2 кубика масла, перемешивать до смешения.
3. Процедить с помощью сита, дать остыть, накрыть и выдержать в холодильнике 12 часов.
4. На полученную массу сначала нанести слой лимонного сока при помощи распылителя для масла, затем – слоем осевший творог, примерно в 2 мм.
5. Сушить 12 часов при температуре 50˚C или же до необходимого вам состояния.

Лимонный творог с агаром

Ингредиенты:

• Лимон выжатый – 2–3 шт.
• Сахар – 250 г
• Масло сливочное – 50 г
• Яйцо – 3 шт.
• Агар (0.35 %) – 2 г

Способ приготовления:

1. Довести все ингредиенты до кипения.
2. Добавить цедру лимона и/или бергамотовое масло (по желанию).

Базиликовый террин

Ингредиенты:

• Вода базиликовая – 250 г
• Агар (0.36 %) – 0.9 г
• Соль – по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешать 1/4 базиликовой воды и порошковый агар.
2. Довести до кипения на среднем огне, непрерывно перемешивая.

3. Снять с огня и добавить оставшуюся базиликовую воду, посолить по вкусу.

4. Положить в холодильник для образования геля минимум на 3 часа в квадратной/ прямоугольной чаше так, чтобы толщина слоя составляла 1 см.

Фруктовый десерт

Ингредиенты:

• Агар (0.38 %) – 3.0 г
• Молоко цельное – 750 мл
• Крем молочный – 50 г
• Экстракт ванили – 1 ч. ложка
• Сахар – 30 г
• Кусочки фруктов, изюм

Способ приготовления:

1. Смешать агар, молоко и крем, довести до кипения. Кипятить несколько минут. Во время кипячения добавить специи по вкусу, перемешивая.

2. Процедить и разлить по маленьким чашам или формочкам.

3. Разлить получившуюся жидкость на кусочки фруктов, изюм. Вы также можете добавить молекулярную икру или изюм.

СОВЕТ: если смешать гель в блендере и затем использовать кремер или метелку, получится легкий термоустойчивый мусс.

Холодный мусс с зеленым кардамоном

Ингредиенты:

• Вода – 1000 мл
• Глюкоза – 50 г
• Кардамон – 12 капсул
• Имбирь свежий, очищенный и измельченный – 3–4 см
• Цедра лайма – 1 шт.

Для затвердевания используйте одно из следующих веществ:

• Агар (0.38 %) – 4 г
• Пектин (1.9 %) – 20 г
• Желатин (1.0 %) – 10 г

Способ приготовления:

1. Довести воду и глюкозу до кипения и добавить кардамон, имбирь. Кипятить 20 минут.

2. Добавить выбранный ингредиент для затвердевания и

перемешать до растворения (при использовании агара или пектина добавить 10 г сахара для улучшения дисперсии и перемешать).

3. Процедить и можно подавать.

Фруктовое желе

Ингредиенты:

• Агар (~0.42 %) – 5 г
• Дольки персика в сиропе – 500 г
• Дольки персика/груш без сиропа – 500 г
• Сахар – 200 г (или использовать 50 г мальтита, 50 г мальтодекстрина и 100 г глюкозы)
• Ликер апельсиновый – 100 мл
• Сок апельсина – 50 мл

Способ приготовления:

1. Процедить фрукты. Собрать сироп с банок и добавить агар. Довести до кипения.

2. Разогреть фрукты и сахар в большой кастрюле. Смешать до состояния пюре.

При кипячении добавить агар и консервированный фруктовый сироп.

3. Хорошенько перемешать, должно испариться 20 % раствора. По желанию можете добавить апельсиновый ликер или сок апельсина для улучшения вкуса.

4. Разлить по емкостям для джема или формочкам и оставить для усадки на всю ночь.

ВАРИАЦИЯ: с 10 г агара можно получить консистенцию, более близкую к крепкому джему.

Шоколадный мармелад

Ингредиенты:

• Шоколад (60 %) – 300 г
• Сливки взбитые – 250 г
• Молоко – 200 г
• Стручок ванили – 1/2 шт.
• Желтки яичные – 70 г
• Пудра сахарная – 50 г
• Агар (0.46 %) – 4 г

Способ приготовления:

1. Измельчить и растопить шоколад.

2. Отдельно довести до кипения сливки, молоко и ваниль.

3. Как только закипит, добавить агар и готовить еще несколько минут.

4. Смешать яичные желтки и сахар, добавить получившееся к крему.

5. Всю массу соединить с растопленным шоколадом и хорошенько перемешать.

6. Разлить по чашам и положить в холодильник на ночь.

Цитрусовый мармелад

Ингредиенты:

• Лимон – 1/2 шт.
• Апельсин – 1/4 шт.
• Сахар – 200 г
• Агар (~0.5 %) – 2 г
• Вода – 120 мл

Способ приготовления:

1. Разрезать лимон, лайм и апельсин (как для фруктового салата).

2. Добавить 150 г сахара и готовить до преобразования в пюре.

3. Смешать 50 г сахара и агара в воде и нагреть до растворения.

4. Соединить с фруктами и дать остыть для усадки.

Зефир с агаром

Ингредиенты:

• Вода – 160 мл
• Агар (0.53 %) – 3.6 г
• Сахар – 290 г
• Сироп кукурузный, легкий – 230 г
• Экстракт ванили, чистый – 1 ч. ложка
• Соль – 1 щепотка
• Масло растительное – 20 мл
• Крахмал кукурузный – 20 г

Способ приготовления:

1. Смешать агар с 80 мл холодной воды в миске миксера.

2. Довести воду, сахар, кукурузный сироп и соль до 114 °C в кастрюле. Смешать с микстурой агара, медленно добавляя сироп

в емкость.

3. Постепенно переключить миксер на высокую скорость. Смешивать до необходимой плотности, белизны и увеличения объема почти в три раза (~12 минут).

4. Добавить ваниль (или другую специю/пищевой краситель) и смешивать еще в течение 30 секунд.

5. Разлить микстуру в граненую емкость 30 × 40 см, покрытую пищевым маслом.

6. Выровнять шпателем, покрытым маслом. Дать осесть, не накрывая, на всю ночь.

7. Разрезать ножом или ножницами, покрытыми маслом.

8. Окунуть зефир в кукурузный крахмал для предотвращения прилипания друг к другу.

9. Хранить в воздухонепроницаемом контейнере с восковой бумагой между слоями.

Ёкан

Ингредиенты:

- Агар (~0.8 %) – 5 г
- Вода – 250 мл
- Сахар – 200 г
- Сахар, инвертированный – 150–300 г
- Кислота лимонная – 0.2 г
- Специи и красители – по желанию
- Бобы адзуки – 100 г

Способ приготовления:

1. Растворить агар в кипящей воде с сахаром и инвертированным сахаром, поддерживая температуру 106 ˚C на протяжении нескольких часов для уменьшения объема.

2. После небольшого остывания в заранее приготовленное пюре из бобов адзуки добавить лимонную кислоту вместе со специями и красителями.

3. Оставить остывать на ночь при комнатной температуре. После этого гель потеряет в весе 70–75 %.

4. Положить его на противень при температуре 55 ˚C на сколько потребуется для достижения 84–86 % в сухом весе и нарезать маленькими кусочками, которые сперва завернуть в пищевую пленку, а затем в пластиковую упаковку.

Панированные кальмары с агаровыми спагетти

СПАГЕТТИ

Ингредиенты:

• Уксус белый, винный – 300 мл
• Бульон рыбный, концентрированный – 200 мл
• Соус соевый – 100 мл
• Чернила кальмара – 30 г
• Агар (1.1 %) – 7 г

Способ приготовления:

1. Довести уксус, рыбный бульон, соевый соус и чернила кальмара до кипения.
2. Добавить агар и оставить кипеть на 2 минуты.
3. Остудить микстуру в формочке в холодильнике.
4. Когда остынет, разрезать микстуру на плоские спагетти очень острым ножом или специальным инструментом для резки спагетти. Также можно наполнить подходящего размера ПВХ трубки, используя шприц.

ЧЕСНОЧНОЕ МАСЛО

Ингредиенты:

• Зубчики чеснока – 3 шт.
• Масло оливковое первого отжима – 250 мл

Способ приготовления:

1. Нарезать головки чеснока
2. Обжарить с оливковым маслом в сковороде до коричневого цвета.

ПАНИРОВАННЫЕ КАЛЬМАРЫ

Ингредиенты:

• Темпура – 50 г
• Кальмары маленькие – 500 г
• Масло подсолнечное – 30 мл

Способ приготовления:

От кальмаров будем использовать только щупальца.

1. Почистить и посолить щупальца перед погружением их в темпуру.
2. Обжарить с большим количеством масла. Процедить.

3. Подавать на ложках, со спагетти на дне, с чесночным маслом и кальмаром сверху.

Кубики геля агара

Ингредиенты:

• Сок апельсиновый (для цвета добавьте немного сока или красный пищевой краситель) – 125 мл

• Агар (1.0 %) – 1.3 г

или

• Клубника – 200 г

• Вода – 500 мл

• Агар (1.4 %) – 10 г

или

• Сироп фиалки – 80 г

• Вода – 450 мл

• Агар (1.5 %) – 8 г

Способ приготовления:

1. Довести жидкость(-ти) и агар до кипения. Хорошенько процедить.

2. Разлить по контейнерам. Оставить на 2 часа для остывания.

3. Вытащить агаровый гель и разрезать кубиками.

Горячая пенка из красных фруктов

Ингредиенты:

• Сироп или пюре из красных фруктов/ягод – 250 мл

• Агар (1.2–1.6 %) – 3–4 г

Способ приготовления:

1. Растворить агар в пюре и довести до кипения. Дать осесть.

2. Смешать блендером и нагреть до температуры 70 °C (если агар расплавился, начните сначала).

3. Процедить и перенести в сифон для сливок для горячей готовки, зарядить оксидом азота и распределить пенку, пока горячо. В результате получится горячая, плотная, жидкая пенка.

4. Держать сифон в теплой ванночке во избежание засорения насадки.

Апельсиновый мармелад

Ингредиенты:

• Сок апельсиновый, свежий – 1000 мл
• Агар (~1.4 %) – 14 г
• Мед – 3 ст. ложки
• Стручок ванили – 1 шт.
• Кожура трех апельсинов

Способ приготовления:

1. Аккуратно отделить кожуру апельсинов (без белой ткани) и тонко нарезать.

2. Кипятить кожуру с ванилью, медом и апельсиновым соком до 750 мл (остальное испарится).

3. Добавить агар к кипящему соку. Наполнить им стаканы или любые другие емкости.

Агаровый напиток с лаймом

АГАРОВОЕ ЖЕЛЕ

Ингредиенты:
• Агар (1.5 %) – 25 г
• Вода – 1200 мл
• Сахар – 480 г
• Пищевые красители

Способ приготовления:

1. Положить агар, воду и сахар в кастрюлю. Хорошенько перемешать и довести до кипения.

2. После закипания уменьшить огонь и варить на медленном огне 15 минут, пока микстура не станет примерно прозрачной.

3. Добавить красители и хорошенько перемешать.

4. Перелить микстуру в форму и дать осесть в холодильнике. После усадки мелко растереть на терке.

СИРОП

Ингредиенты:
• Каменный сахар – 150 г
• Пандан – 4 листа

НАПИТОК

Ингредиенты:

• Сок лайма, свежевыжатый – 30 мл
• Вода ледяная – 150 мл
• Кубики льда – по вкусу

Способ приготовления:

1. Положить сахар, листья пандана или эссенцию пандана в кастрюлю, добавить воды.
2. Довести до кипения и уменьшить огонь.
3. Готовить на медленном огне еще 15 минут, пока сахар не растает и сироп немного не затвердеет.
4. Положить в высокий стакан немного тертого агара, сиропа, сока лайма и поверх добавить кубики льда и ледяную воду.

Желе из сладкого картофеля

Ингредиенты:

• Картофель сладкий, нарезанный – 200 г
• Молоко кокосовое – 200 мл
• Агар (1.6 %) – 20 г
• Сахар – 100 г
• Вода – 750 мл
• Соль – 1 щепотка
• Лист пандана – 2 шт.

Способ приготовления:

1. Варить сладкий картофель до мягкого состояния.
2. Смешать картофель с кокосовым молоком в блендере.
3. Процедить микстуру через мелкое сито.
4. Положить порошок агара, сахар и листья пандана в кастрюлю, добавить воды, довести до кипения. Продолжить кипятить, пока агар не растворится.
5. Смешать раздавленный в пюре картофель и кокосовое молоко с содержимым кастрюли, готовить на медленном огне.
6. Добавить щепотку соли и разлить микстуру желе на влажный противень или формочку.
7. Остудить при комнатной температуре. Перед разрезанием на желаемые формы хорошенько охладить.

Остальные рецепты с агаром вы можете найти в разделе «Мультигидроколлоидные рецепты»

Спагетти из пармезана

Ингредиенты:

• Куриный бульон (не слишком соленый) – 200 мл
• Пармезан тертый – 100 г
• Агар (1.7 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Смешать пармезан с бульоном.
2. Через час отфильтровать через сито и положить на ночь в холодильник.
3. Отфильтровать еще раз, если необходимо. Довести получившуюся смесь до кипения, одновременно добавляя агар и помешивая.

Для плотных спагетти:

4. Закрыть один из концов питьевой трубочки (диаметром – 5 мм) и наполнить ее смесью пармезана.

Для тонких спагетти:

4. Наполнить смесью подходящую пластиковую трубку (обычно берут 2 м в длину, 2–3 мм в диаметре), используя шприц.
5. Поместить наполненную трубку в ледяную воду на 2–3 минуты.
6. Наполнить шприц воздухом, чтобы выдуть спагетти.

Листы из уксусного соуса

Ингредиенты:

• Уксус рисовый – 100 мл
• Сахар – 50 г
• Вода минеральная – 300 мл
• Соль – 1 г
• Агар (2.6 %) – 16 г
• Масло оливковое – 150 г

Способ приготовления:

1. Довести воду до кипения, добавить уксус, сахар и соль.
2. Добавить агар и размешать до полного его растворения.
3. Снять с огня и добавить оливковое масло, перемешивая погружным блендером.
4. Распределить микстуру по плоской формочке или на кондитерской бумаге толщиной в 1 мм.
5. Дать остыть и разрезать на желаемые формы.

Альгинат натрия

СОВЕТЫ

• Чтобы избавиться от пузырьков воздуха после рассеивания и гидратации, необходимо оставить раствор альгината в холодильнике на ночь, просеять его через мелкоячеистое сито или положить в вакуумный мешок.

• Чтобы не было осадки альгиновой кислоты (происходит при pH показателе $<3{,}65$), нужно отрегулировать pH так, чтобы достичь pH показатель 3.5

Начальный pH	При добавлении трицитрата натрия, г/л
2	2.7
2.5	0.85
3	0.27
3.5	0.082

• В лимонном соке pH около 2.4, а в апельсиновом и яблочном соках, в красном вине и в других напитках pH составляет около 3.5 показателя.

• Для флуоресцентных сфер при воздействии ультрафиолета необходимо использовать тонизирующую воду (которая содержит хинин) или рибофлавин (витамин B_2).

• Продукты, богатые кальцием (например, молочные продукты), хорошо подходят для обратной сферификации.

• Ион-индуцированная сферификация также возможна с гелланом, каппа-каррагинаном, йота-каррагинаном и пектином. Сферификация с замороженным маслом может быть выполнена с использованием агара, желатина и геллана.

• Для внутреннего гелеобразования необходимо замедлить процесс гелеобразования. Для этого обычно используется нерастворимый источник кальция, например сульфат кальция или карбонат кальция. Именно они позволяют контролировать высвобождение кальция при снижении pH. Для получения дополнительной информации можете обратиться к специалистам или производителю.

• Кальциевые альгинатные гели термостойки до температуры более 150 °С.

Наименование	Альгинат натрия (Е406)
Происхождение	Полисахариды (от коричневых водорослей)
Свойства, текстура	Термонеобратимый гель (в составе имеется ионовый кальций; сгущает — при отсутствии в составе кальция)
Прозрачность	Чистый, прозрачный
Дисперсия	В холодной воде: чтобы добиться растворимости, необходимо постоянно помешивать (3-5 р), добавив в раствор сахар. Если добавлять кислотные жидкости, то получится осадка альгиновой кислоты
Гидратация (растворение)	В холодной или теплой воде. В холодной воде процесс гидратации занимает несколько часов.
pH	2.8-10
Установка	Независимо от температуры
Плавление	Не может быть (но длительный нагрев при низкой/высокой температуре pH может дестабилизировать состав геля)
Усилители	Необходим кальций для преобразования в гель
Ингибитор	Замедлитель pH < 4 (корректируется добавлением цитрата натрия); гели содержат множество ионов/солевых концентратов
Выдерживает	Допускается добавлять спирт этанол до 50 % (необходимо алкоголь разбавить водой)
Вязкость раствора	Низкая в нейтральной воде и высокая при низком показателе pH
Типичная концентрация	0.5-1 % при прямой сферификации [0.3-5 %]
*Концентрация в [квадратных скобках] показывает диапазон, приведенный в пример в данной коллекции	

Сферические (шариковые) чайные равиоли

Ингредиенты:
• Вода – 475 г
• Чай бергамотовый – 16 г
• Сахар – 25 г
• Сок лимонный – 50 г
• Альгинат натрия (0.3 %) – 1.5 г

Для ванночки:
• Вода – 500 г
• Лактат кальция (0.65 %) – 3.25 г

Способ приготовления:
1. Добавить в 400 г холодной воды чай и 20 г сахара, оставить в холодильнике на 24 часа для пропитки.
2. Процедить, добавить лимонный сок и 5 г сахара и заморозить в лотке для льда.
3. Размешать альгинат натрия с 75 г воды.

Для ванночки
1. Добавить лактат кальция в 500 г воды.

2. Смешать чайный настой с основой альгината натрия и дать ему отстояться.

3. Положить в морозильник для того, чтобы охладить, но не доводя до заморозки.

4. Положить лимонный кубик размером 3 см в мерную ложку и заполнить оставшуюся часть чайной основой.

5. Поместить в ванночку с лактатом кальция на 30 секунд.

6. Промыть полученные равиоли в холодной воде.

Жидкие равиоли с горохом

Ингредиенты:

• Горох замороженный – 260 г
• Вода – 325 г
• Листья мяты, большие – 5 шт.
• Альгинат натрия (0.5 %) – 3 г

Для ванночки:

• Холодная вода – 1500 г
• Лактат кальция (0.67 %) – 10 г

Способ приготовления:

1. Растворить в чаше с водой лактат кальция. Поставить в холодильник.

2. Варить замороженный горох в небольшом количестве воды в течение 4 минут, добавляя листья мяты в течение последних 5 секунд до приготовления.

3. Слить воду, затем сразу же потрясти в миске с холодной водой около 3 минут.

4. Смешать воду и альгинат натрия с помощью погружного блендера до полного растворения альгината натрия.

5. Довести до кипения на сильном огне, постоянно помешивая.

6. Снять с огня и дать остыть до комнатной температуры. После охлаждения необходимо смешать с гороховой смесью, используя снова погружной блендер, пока вся смесь не станет однородной.

7. Достать охлажденный раствор лактата кальция из холодильника.

8. Набрать смесь гороха мерной чайной ложкой формы полусферы.

9. Поставить глубокую часть мерной ложки так, чтобы поверхность смеси лактата кальция оказалась на дне, затем влить осторожно смесь.

10. Оставить равиоли в смеси с лактатом кальция на 2 минуты.

11. Осторожно пальцами вынуть равиоли из ванночки с лактатом кальция или использовать ложку-шумовку.

12. Поместить в другую миску с холодной водой или осторожно промыть под проточной холодной водой.

13. Посыпать морской солью и подавать на стол.

Шарики из моцареллы (обратная сферификация)

Ингредиенты:

• Сыр итальянский, моцарелла из молока бизона – 250 г
• Сливки густые – 150 г
• Лактат кальция (~1 %) – 5 г
• Тамарилло или помидор, сочный – 2 шт.

Для ванночки:

• Вода – 1 л
• Альгинат натрия (0.5 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Смешать моцареллу со сливками и лактатом кальция.
2. Наполнить миску водой и добавить альгинат натрия.
3. Все это перемешать до полного растворения.
4. Переложить смесь в ванночку с альгинатом натрия.
5. Оставить на 2 минуты для настойки.
6. Положить приготовленные шарики вместе с тамарилло/помидором.
7. Можно подавать к столу.

Йогуртовые шарики (обратная сферификация)

Ингредиенты:

• Йогурт – 200 г
• Сливки жирные – 90 г
• Сахар – 30 г
• Экстракт сосны – 2 капли

Для ванночки:

• Вода – 1 л
• Альгинат натрия (0.5 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Для йогуртовых шариков смешать все ингредиенты.

2. Сделать ванночку для растворения альгината натрия (процесс обратной сферификации), смешивая воду с альгинатом натрия.

3. Наполнить шприцы йогуртовой смесью.

4. Выдавливать смесь из шприцов в ванночку из альгината натрия, создавая формы шариков (диаметром около 2 см).

5. Оставить шарики в емкости для растворения на 2 минуты.

6. Промыть их в воде и оставить в ней до употребления.

Шариковые оливки (обратная сферификация)

Ингредиенты:

• Сок оливковый – 400 г
• Лактат кальция (0.625 %) – 2.5 г
• Ксантан (загуститель натурального сахара) (0.375 %) – 1.5 г
• Масло оливковое – 150 мл.
• Чеснок, тимьян – по вкусу
• Цедра апельсиновая/лимонная – по вкусу
• Перец – по вкусу

Для ванночки:

• Альгинат натрия (0.5 %) – 7.5 г
• Вода – 1.5 литра

Способ приготовления:

1. Добавить альгинат натрия в воду.

2. Поместить в холодильник на ночь, чтоб исчезли пузырьки.

3. Приготовить оливковый сок, пропустив пюре из оливок через сито.

4. Смешать пюре из оливок с лактатом кальция.

5. Посыпать ксантаном и перемешать с помощью венчика (не погружного блендера) до желаемой консистенции.

6. Немного заправить оливковым маслом, чесноком, тимьяном, цедрой цитруса и перцем.

7. Остудить и хранить в плотной таре.

8. Небольшой ложкой перенести загущенный оливковый сок в ванночку с альгинатом натрия для настойки.

9. Промыть в воде, слить лишние капли воды.

10. Переложить в тару с ароматизированным оливковым маслом.

Шариковые крокеты (обратная сферификация)

Ингредиенты:

• Крокетная основа без муки – 250 г
• Глюконат кальция/лактат кальция (2.4 %) – 6 г
• Ксантан (0.32 %) – 0.8 г

Для ванночки:
• Вода – 1 л
• Альгинат натрия (0.5 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Добавить альгинат натрия в воду, перемешивать до полного растворения.
2. Оставить в холодильнике на 12 часов, чтобы извлечь лишний воздух.
3. Положить смесь глюконата кальция/лактата кальция в крокетную основу, добавить ксантан и перемешать с помощью ручного блендера, чтобы не образовались комки.
4. Поместить в холодильник.
5. Нагреть крокетную основу до температуры, пока она не приобретет более жидкую текстуру.
6. Наполнить мерную ложку (примерно диаметром 2.5 см) крокетами и опустить в ванночку с альгинатом натрия.
7. Придать получившимся шарикам удлиненную форму, создавая их с помощью 2 ложек, чтобы они выглядели более традиционными.
8. Оставить крокеты в растворе из альгината натрия на 3 минуты,
9. Перевернуть их и далее варить около 1 минуты.
10. Процедить с помощью дуршлага и положить их в горячую воду (60 ˚С) на 3 минуты.
11. Вынуть из воды с осторожностью, стараясь не разрушить формы.
12. Тщательно высушить и сверху обсыпать сыпучей жареной крошкой.
13. Подавать горячими.

Сферические мидии (обратная сферификация)

Ингредиенты:
• Бульон с мидиями – 100 г
• Ксантан (0.5 %) – 0.5 г
• Глюконат кальция/лактат кальция (2.5 %) – 2.5 г
• Мидии чистые – 20 шт.

Для ванночки:

• Вода – 1 л
• Альгинат натрия (0.5 %) – 5 г

Для хранения:
• Вода морская – 200 г
• Вода – 200 г

Способ приготовления:

1. Полностью растворить альгинат натрия в воде с помощью блендера.
2. Оставить в холодильнике на 12 часов, чтобы извлечь лишний воздух.
3. Развести глюконат кальция/лактат кальция в бульоне из мидий и перемешать с помощью венчика.
4. Добавить ксантан и снова перемешать до получения однородной массы.
5. Залить бульон из мидий в вакуумную упаковку, чтобы извлечь лишний воздух, и убрать в холодильник.
6. Наполнить мерную ложку диаметром 2.5 см бульоном из мидий и 4 г сферической основы мидии. Вылить содержимое ложки в раствор из альгината натрия. Очень важно, чтобы шарики не соприкасались, иначе они будут слипаться.
7. Держать эти сферические мидии в растворе альгината натрия в течение 5 минут.
8. Процедить их с помощью сита или специальной сливной ложки, аккуратно, чтобы не повредить формы. Промыть в холодной воде.
9. Слить воду из сферических мидий и положить в холодильник в закрытом виде вместе с морской водой.
10. Поместить сферические мидии в горячую воду (температурой 60 ˚C) на 3 минуты.
11. Вынуть их из воды, аккуратно, стараясь не повредить формы, и положить в ложку или тарелку.
12. Подавать на стол горячими.

Шарики из бульона телячьих косточек (обратная сферификация)

Ингредиенты:
• Вино красное редуцированное – 20 г
• Бульон мясной – 200 г
• Ксантан (0.33 %) – 0.4 г
• Глюконат кальция/лактат кальция (3.75 %) – 4.5 г
• Соль – по вкусу

Для ванночки:

• Вода – 1 л

• Альгинат натрия (0.5 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Смешать 100 г мясного бульона с редуцированным красным вином, добавить соль по вкусу.

2. Растворить глюконат кальция/лактат кальция в смеси.

3. Использовать ручной блендер для растворения ксантана.

4. Положить раствор в вакуумную упаковку, чтобы удалить лишний воздух.

5. Полностью растворить альгинат натрия в воде с помощью блендера.

6. Оставить в холодильнике на 12 часов для устранения избытка воздуха.

7. Наполнить мерную ложку диаметром 2 см смесью мясного бульона, редуцирующего вина и глюконата кальция/лактата кальция.

8. Вылить содержимое ложки в емкость с альгинатом натрия, образуя шарики. Крайне важно, чтобы они не соприкасались, иначе будут склеиваться.

9. Варить шарики в смеси альгината натрия в течение 5 минут.

10. Процедить шарики, аккуратно, стараясь не повредить их, используя сливную ложку. Ополоснуть в холодной воде.

11. Снова процедить и хранить их в закрытом виде вместе с другими 100 г мясного бульона. Этот шарик идеально подходит в качестве соуса для мяса (в данном случае с телячьими косточками).

Шариковые зеленые оливки (обратная сферификация)

Ингредиенты:

• Зеленые оливки, очищенные от косточек – 500 г

Для смешивания оливок:

• Сок зеленых оливок (см. ниже) – 200 г

• Ксантан (0.38 %) – 0.75 г

• Лактат кальция (0.63 %)– 1.25 г

Для ванночки:

• Вода – 1,5 л

• Альгинат натрия – 7.5 г (0.5 %)

Способ приготовления:

1. Измельчить оливковую мякоть с помощью погружного блендера.
2. Процедить через специальный пакет, зажимая руками.
3. Растворить альгинат натрия в воде с помощью погружного блендера и оставить на ночь для выхода пузырьков воздуха.
4. Растворить лактат кальция в оливковом соке.
5. Посыпать ксантаном по поверхности и размешать с помощью погружного блендера.
6. Для приготовления оливковых шариков наполнить круглую ложку 5 мл оливковой микстуры и аккуратно вылить содержимое в раствор альгината натрия для формирования сферических оливок.
7. Оставить на 2–3 минуты. Извлечь и промыть водой.
8. Оставить сушиться. Смешать с ароматизированным оливковым маслом, в составе которого есть чеснок, лимонные и апельсиновые корки, тимьян, розмарин и перец.

Икра из мускусной дыни (канталупа)

Ингредиенты:

• Сок мускусной дыни – 250 г
• Альгинат натрия (0.8 %) – 2 г

Для ванночки:

• Вода – 500 г
• Лактат кальция (0.5 %) – 2.5 г

Способ приготовления:

1. Смешать альгинат натрия с 1/3 сока дыни и размешать их в блендере. Оставшиеся 2/3 процедить и отложить.
2. Растворить лактат кальция в воде.
3. Заполнить шприц смесью дыни и альгинатом натрия.
4. Сделать капельки (икру), выдавливая из шприца, выпуская в раствор лактата кальция. Важно икру сразу вытащить уже через 1 минуту, процедить и промыть в холодной воде.

Молекулярный кир

Ингредиенты:

• Сок черной смородины – 80 мл
• Ликер «Crème de cassis» – 20 мл
• Сироп лимонный – 20 мл

• Альгинат натрия (0.8 %) – 1 г
• Шампанское – по вкусу

Для ванночки:
• Лактат кальция (0.5 %) – 2.5 г
• Вода – 500 мл

Способ приготовления:
1. Смешать фруктовый сок с альгинатом натрия.
2. Оставить на ночь, чтоб извлечь пузырьки воздуха.
3. Используя пластиковый шприц или пипетку, создать капельки из микстуры и выпустить в ванночку.
4. Оставить на 30 секунд в ванночке, затем вытащить и промыть в проточной воде.
5. После того как промыли, положить их в фужеры для шампанского и налить шампанское.

Реструктурированный лук

Ингредиенты:
• Лук – 40 г
• Альгинат натрия (~1 %) – 1.3 г
• Крахмал – 14 г
• Соль – 1 щепотка
• Сахар, мальтит или глюкозный сироп – 12 г
• Вода с низким кальцием – 50–80 г
• Цитрат натрия – 0.2 г

Для ванночки:
• Лактат кальция (8 %) – 16 г
• Вода – 200 г

Способ приготовления:
1. Смешать блендером лук и воду, добавляя туда крахмал и альгинат натрия.
2. Переложить смесь в ванночку, используя скребок для мороженого или обычный шприц.
3. Собрать сферы с помощью ложки-шумовки или обычного сита.
4. Тщательно промыть проточной водой и положить в поддон для сушки. Для большей твердости оставить фигуры в ванночке не менее 10 минут.

Икра из колы

Ингредиенты:

• Альгинат натрия (1.0 %) – 1 г

• Кола или другой газированный напиток – 100 мл

Для ванночки:

• Лактат кальция (8–10 %) – 8–10 г

• Вода – 100 г

Способ приготовления:

1. Нагреть газированный напиток и довести до кипения.

2. Прокипятить 1 минуту на маленьком огне. Хорошо перемешать и можно выключить.

3. Когда остынет до комнатной температуры, набрать напиток в пипетку и капать в емкость с лактатом кальция для того, чтобы сформировалась икра. Скорость капания зависит от вязкости раствора. Для более вязкого раствора использовать загуститель, например, 0.1–0.3 % коньяка или ксантана.

4. Собрать шары с помощью сита или ложки-шумовки, промыть их проточной водой.

Создание тонкой пленки

Ингредиенты:

• Вода или фруктовый сок – 100 г

• Альгинат натрия (1.0 %) – 1 г

Жидкость для спрея:

• Вода – 100 г

• Лактат кальция (5 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Приготовить 1 %-ный раствор альгината натрия с водой или фруктовым соком.

2. Вылить в плоскую посуду для выпекания, чтоб образовалась пленочная поверхность.

3. Приготовить раствор лактата кальция и распылить на альгинатную пленку распылителем для масла.

4. Оставить на несколько минут для настаивания.

СОВЕТ: маленькие и тоненькие пленки можно перевернуть для достаточного распыления и быстрого впитывания.

Короткий нагрев в микроволновой печи после распыления (для испарения раствора кальция) даст большую гибкость и прочность пленке.

Кубики из альгината натрия

Ингредиенты:
• Сахар или мальтит – 20 г
• Декстрин – 10 г
• Сок фруктовый – 170 г
• Альгинат натрия (1.5 %) – 3 г
• Сок лимонный – 1 ч. ложка
• Цитрат кальция, лактат кальция (0.5–1.0 %) – 1–2 г

Для кляра (покрытия):
• Шоколад для выпечки – 50 г
• Масло или жирные сливки – 10 г
По желанию можно добавить:
• Белок яичный – 1 шт.
• Ксантан – 1 щепотка

Способ приготовления:
1. Смешать половину фруктового сока с лимонным соком, декстрином и кальцием.
2. Отдельно смешать альгинат натрия с оставшимся соком.
3. Налить первую микстуру в другую и размешивать несколько секунд.
4. Оставить для настаивания на полчаса (первые образования будут заметны уже после первых двух минут).
5. Разрезать на кубики. Кубики будут термостойкими, устойчивыми к охлаждению и нагреву. Их можно даже использовать в мороженом, если они будут нарезаны на мелкие кусочки. Также их можно выкладывать сверху на мусс или использовать в напитках.
6. Растопить шоколад на горячей сковороде и смешать с маслом или жирными сливками.
7. Насадить кубики альгината натрия на коктейльные палочки и окунуть в растопленный шоколадный соус.
8. Поместить на решетку (сетку) и оставить для остывания в прохладном месте или в холодильнике.

СОВЕТ: если добавить яичный белок и щепотку ксантана в раствор кальция, а затем взбить его перед добавлением в раствор альгината натрия, то получится более легкий гель, кубики будут мягче.

Газированные шарики из мохито (обратная сферификация)

Ингредиенты:

• Мохито – 100 мл
• Алкоголь – 30 мл
• Камедь ксантановая – 0.5 г
• Лактат кальция – 5 г

Для ванночки:

• Вода – 200 мл
• Альгинат натрия (5 %) – 10 г
• Цитрат натрия (2 %) – 4 г

Способ приготовления:

1. Оставить шарики в ванночке.
2. Налить их в кремер, зарядить баллончиком CO_2.
3. Налить сверху небольшое количество мохито и взболтать, заряжая один за другим углекислым газом. Таким образом, шарики приобретут газированную консистенцию.
4. Оставить на 3 часа и немедленно подать после того, как будет открыт кремер. Дополнительно можно украсить цедрой лайма и листочком мяты.

Аморфофаллус коньяк

СОВЕТЫ

• Коньяк продается под различными названиями, включая такие: коньячная мука, коньячный маннан и коньячный глюкоманнан.

• В щелочных условиях коньяк формирует термонеобратимый гель, хорошо известный в Японии как конняку (гель) или ширатаки (спагетти).

Наименование	Аморфофаллус коньяк
Происхождение	Полисахарид, полученный с клубней lasioideae amorphophallus
Свойства, текстура	Псевдопластичное вязкое вещество с ощущением жирности во рту; термонеобратимый эластичный гель с ксантаном/каппа-каррагинаном; Термонеобратимый гель при pH 9-10
Прозрачность	Прозрачный
Дисперсия	Холодная вода; растворение может быть усилено смешиванием с сахаром или мукой (3-5x)
Гидратация (растворение)	Холодная вода, непрерывно перемешивая по крайней мере 2 часа
pH	~3-10
Установка	С ксантаном: да; с щелочными гелями: нет
Плавление	Ксантан, каппа-каррагинан
Усилители	Вязкость уменьшается с уменьшением pH; образование желе при высоких уровнях pH.
Ингибитор	Соли, кислотосодержащая пища
Выдерживает	Низкая температура: высокая вязкость
Вязкость раствора	Высокая температура: вязкость ниже
Типичная концентрация	0.1-0.3 % для вязких растворов
Синергия	Ксантан, каппа-каррагинан, камедь рожкового дерева

Щелочной коньяк гель

Ингредиенты:

• Мука коньячная (~1 %) – 6 г

• Вода – 575 мл

• Лайм маринованный (пищевая известь) – 1/4 ложки

Способ приготовления:

1. Довести 500 мл воды и коньячной муки до кипения, непрерывно мешая.
2. Поддерживать кипение примерно 3 минуты.
3. В другой кастрюле растворить лайм в 75 мл воды.
4. Добавить раствор с лаймом к кипящему раствору и

продолжить перемешивать примерно 5 минут, не снимая с огня.

5. После остывания сформируется термонеобратимый гель. Он известен в Японии как конняку (гель) или ширатаки (спагетти), в зависимости от формы.

Коньячный дондурма

(турецкое название мороженого) – жевательное коньячное мороженое

Ингредиенты:

• Мука коньячная (1.1 %) – 3 г
• Молоко – 70 мл
• Крем – 80 мл
• Желток яичный – 2 шт.
• Сахар – 50 г
• Мед – 20 г
• Экстракт ванили – по вкусу

Способ приготовления:

1. Влить молоко в кастрюлю и добавить коньячную муку.

2. Добавить крем и нагревать до клейкости и мягкости. При необходимости использовать погружной блендер. Смесь не кипятить!

3. Смешать яичные желтки и сахар в отдельной чаше.

4. Добавить желтки с сахаром в кастрюлю и размешать до мягкого состояния.

5. Добавить экстракт ванили.

6. Влить в контейнер и поместить в морозилку на 2 часа

7. Вынуть контейнер из морозилки и хорошенько перемешать.

8. Снова заморозить и перемешать.

Геллан

СОВЕТЫ

• Наличие натрия и в особенности кальция улучшает гидратацию. Добавления секвестранта, такого как цитрат натрия, подавляет кальций и усиливает гидратацию.

Наименование	Геллан (Е418) Низкий уровень ацила (LA)	Геллан (Е418) Высокий уровень ацила (HA)
Происхождение	Полисахарид, полученный ферментацией Sphingomonas elodea (вид бактерий)	
Свойства, текстура	Термонеобратимый, твердый, хрупкий гель; ионы натрия/калия придают гелю термонеобратимость	Термообратимый, мягкий, эластичный гель; твердеет, если не нагрет
Прозрачность	Прозрачный	Непрозрачный
Дисперсия	Холодная вода; дисперсия улучшена (что позволяет добавлять к горячим растворам, перемешивая с сахаром (3-5х), глицерином, алкоголем или маслом (3-5х); жесткая вода усиливает дисперсию	
Гидратация (растворение)	90-95 °С; поддерживайте pH > 3.9; добавьте сахар после гидратации; усиливается эффект при взаимодействии с натрием и кальцием, но 0.1-0.3 % цитрата натрия помогает	85-95 °С; может быть насыщен водой при pH < 4; менее чувствителен к ионам; добавьте сахар после гидратации
pH	4-10	3-10
Установка	10-60 °С	70-80 °С
Плавление	Не тает	70-80 °С
Усилители	Желирование усилено кальцием, магнием, натрием, калием и кислотами	Желирование не чувствительно к ионам
Ингибитор	Не насытиться водой при уровне pH < 3.9 или наличие натриевых/кальциевых солей	
Выдерживает		Соли, кислотосодержащие блюда
Вязкость раствора	Низкая	Высокая
Типичная концентрация	0.4-0.7 % для гелей (независимый с 0.05 %); [0.03-2.6 %]	0.4-0.7 % для гелей (независимый с 0.2 %); [0.03-2.6 %]
Синерезис	Нет (оставлен нетронутым)	Нет

Жидкий гель для напитков

Ингредиенты:

ЧАСТЬ 1:
• Сахароза – 112 г
• Тринатрий цитрат дигидрат – 0.6 г

• Геллан низкоацилированный – 0.28 г
• Бензоат натрия – 0.20 г
• Вода деионизированная – 862 мл

ЧАСТЬ 2:
• Кислота лимонная – 5 г
• Лактат кальция (0.025 % в конечной готовке) – 0.25 г
• Вода деионизированная – 15 г

Способ приготовления:

1. Смешать сахарозу, тринатрий цитрат дигидрат, геллан и бензоат натрия в деионизированной воде из части 1.
2. Нагреть смесь до 70–80 ˚С.
3. Растворить лимонную кислоту и лактат кальция в деионизированной воде из части 2 и добавить в горячий раствор желатина.
4. Остудить ниже 15 ˚С. Осторожно взболтать для образования геля.

Пульпа (мякоть) для напитка (жидкий гель)

Ингредиенты:
• Вода – 338 г
• Сок фруктовый – 100 г
• Сахар – 60 г
• Геллан высокоацилированный (0.05 %) – 0.25 г
• Тринатрий цитрат дигидрат – 0.25 г
• Кислота лимонная безводная – 0.9 г
• Цитрат калия – 0.5 г

Способ приготовления:

1. Смешать геллан с тринатрий цитрат дигидратом и растворить в воде.
2. Нагреть смесь до 90 ˚С для гидратации геля.
3. При 90 ˚С добавить оставшиеся сухие ингредиенты и фруктовый сок.
4. Остудить до комнатной температуры, перемешивая для образования геля.

Жидкий гель горячего чая

Ингредиенты:

НАСТОЙКА ЧАЯ:

• Вода с низким содержанием кальция – 900 г
• Чайные листья Эрл Грей – 20 г

ЧАСТЬ 1:
• Настойка чая – 860 г
• Пудра сахарная – 80 г
• Геллан низкоацилированный (0.063 %) – 0.6 г
• Цитрат натрия (0.063 %) – 0.6 г

ЧАСТЬ 2:
• Лактат кальция (0.026 %) – 0.25 г
• Кислота яблочная (0.11 %) – 1 г
• Настойка чая – 5 г

Способ приготовления:

1. Чай должен настояться 1 час в ледяной воде.
2. Для части 1 смешать сахарную пудру, геллан и цитрат натрия.
3. Перелить чайную настойку в кастрюлю, взбить сахарную смесь в воде и готовить на медленном огне до растворения ингредиентов.
4. Одновременно смешать ингредиенты для части 2 и отложить.
5. Как только будет готова настойка из части 1, добавить часть 2 и взбить для образования геля.
6. Влить в прозрачный контейнер, остудить в холодной воде.
7. Поместить в холодильник на 24 часа.
8. Пропустить через мелкое сито для разжижения геля (приготовление жидкого геля) и можно подавать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Хестон Блюменталь подает это блюдо вместе с жидким гелем холодного чая в ту же чашу. Повышенная густота предотвращает смешивание холодной и горячей стороны.

Устойчивая к запеканию фруктовая заготовка

Ингредиенты:

• Яблоко – 210 г
• Сахароза – 160.8 г
• Крахмал кукурузный модифицированный восковой (THERMFLO) – 8 г
• Геллан низкоацилированный (0.08 %) – 0.32 г
• Раствор лимонной кислоты (50 % массы) – 0.8 г
• Тринатрий цитрат дигидрат – 0.8 г

Способ приготовления:

1. Предварительно смешать сухие ингредиенты в блендере.
2. Добавить яблоки и довести до кипения, помешивая.
3. Снять с огня, добавить раствор лимонной кислоты, хорошенько перемешать и отложить.
4. Дать гелю образоваться перед использованием.
5. Разрезать и использовать по необходимости.

Желе из фруктового сока

Ингредиенты:

• Вода – 250 г
• Сок фруктовый – 250 г
• Сахар – 90 г
• Кислота лимонная, безводная – 2.4 г
• Тринатрий цитрат дигидрат – 1.8 г
• Геллан низкоацилированный (0.15 %) – 0.9 г

Способ приготовления:

1. Предварительно смешать все сухие ингредиенты в блендере.
2. Довести воду до кипения и растворить сухие ингредиенты в горячей воде.
3. Добавить фруктовый сок, смешать и отложить.

Гель оседает при температуре 40–45 ˚С. Использование охлажденного фруктового сока с сухой смесью десерта обеспечивает ускоренную усадку.

Джем с уменьшенным сахаром, с использованием HA/LA (Высокоацилированной/Низкоацилированной) смеси

Ингредиенты:

• Клубника замороженная – 450 г
• Сахар – 283.5 г
• Вода – 260 г
• Геллан (0.25 %) – 2.5 г
• Тринатрий цитрат дигидрат – 0.5 г
• Сорбат калия – 1 г
• Раствор лимонной кислоты (50 % веса) – 2.5 г

* Смесь высокоацилированного (HA) и низкоацилированного (LA) геллана для желаемой текстуры. HA позволяет получить мягкий и распределяемый гель. LA позволяет получить более

твердую структуру.

Способ приготовления:

1. Смешать гелланову камедь, тринатрий цитрат дигидрат и сорбат натрия с сахаром и растворить в воде.
2. Добавить фрукты и нагреть до кипения.
3. Готовить 1–2 минуты для гидратации гелланової камеди.
4. Тщательно перемешать, устранив комки.
5. Снять с огня и добавить раствор лимонной кислоты.
6. Разлить по емкостям и сразу же закрыть крышкой.

Йогуртовые сферы (обратная сферификация)

Ингредиенты:

• Йогурт – 100 мл

Усадочная ванночка

• Вода – 500 г
• Геллан низкоацилированный (0.3–0.5 %) – 1.5–2.5 г
• Гексаметафосфат натрия (0.05 %) – 0.25 г

Способ приготовления:

1. Сначала растворить в воде гексаметафосфат натрия, затем геллан.
2. Взять полную ложку йогурта и аккуратно поместить на усадочную ванночку.
3. Оставить на пару минут и промыть сферы водой.
4. Можно подавать в горячем или холодном виде, так как гелланов гель термонеобратим. Меньшее количество геллана придаст сферам более тонкую оболочку.

Гель из яблочного пюре

Ингредиенты:

ЯБЛОЧНОЕ ПЮРЕ:

• Яблоко, без сердцевины, очищенное и нарезанное – 20 шт.
• Сахар – 130 г
• Стручок ванили – 1 шт.
• Вино белое – 750 мл

ГЕЛЬ ИЗ ЯБЛОЧНОГО ПЮРЕ:

• Пюре яблочное – 810 г
• Вода холодная – 203 г

• Вино белое, холодное – 203 г
• Геллан высокоацилированный (0.21 %) – 2.6 г
• Геллан низкоацилированный (0.16 %) – 1.9 г
• Мальтодекстрин (0.08 %) – 1 г

Способ приготовления:

1. В большом сотейнике приготовить яблоки с сахаром, бобами ванили и белым вином на среднем огне, пока жидкость не станет липкой.
2. Извлечь бобы ванили и раздавить яблоки до пюреобразного состояния.
3. Нагреть яблочное пюре в кастрюле до теплого состояния.
4. Мешать воду, вино с высоко- и низкоацилированным гелланом и мальтодекстрином 2 минуты ручным блендером.
5. Нагреть в кастрюле до густого состояния, далее разбить погружным блендером.
6. Добавить винный раствор к яблочному пюре и хорошенько смешать, используя ручной блендер.
7. Влить в пластиковый контейнер, обернутый в пластиковую обертку. Придавить обертку сверху вниз.
8. Оставить на один час и разрезать на желаемые формы.
9. Согреть в печи или микроволновке, посыпать сахарной пудрой.
10. Карамелизировать, используя горелку.

Жидкий миндальный гель

Ингредиенты:

• Молоко обезжиренное – 800 г
• Миндаль жареный – 300 г
• Лист лавровый – 3 шт.
• Эссенция миндаля – 30 капель
• Сахар – 18 г
• Соль – 7.5 г
• Камедь гелловая (0.44 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Нагреть все ингредиенты, кроме гелловой камеди, и хорошенько перемешать, используя ручной блендер.
2. Дать настояться 10 минут.
3. Пропустить через мелкое сито, извлечь миндаль.
4. Довести до кипения.
5. Используя ручной блендер, размешать гелловую камедь до полного растворения и снять с огня.

6. Положить в холодильник и тщательно перемешать, пока остывает, до однородного состояния.

Желе амаретто

Ингредиенты:
• Камедь гелановая (0.46 %) – 3 г
• Вода – 150 г
• Амаретто – 300 г
• Сахар – 200 г

Способ приготовления:
1. Добавить гелановую камедь в воду.
2. В маленькой кастрюле нагреть амаретто и сахар.
3. Смешать оба раствора и остудить.
4. Вылить раствор на противень и дать осесть. Разрезать на кубики.

Сферификация с гелланом

Ингредиенты:
• Геллан (0.5 %) – 1 г
• Вода (или приправленная жидкость) – 200 мл

Усадочная ванночка:
• Лактат кальция – 2 г
• Вода – 100 мл

Способ приготовления:
1. Растворить желатин в воде, используя ручной миксер.
2. Поставить в холодильник на ночь для лучшего растворения.
3. Влить в раствор кальция.
4. Оставить до усадки.
5. Достать и ополоснуть в воде.

Жидкий гель из граната и водки

Ингредиенты:
• Геллан низкоацилированный (0.5 %) – 1 г
• Сок гранатовый – 100 г
• Водка – 100 г

Способ приготовления:

1. Нагреть гранатовый сок до температуры 65 ˚С.

2. Добавить геллан, перемешать погружным блендером.

3. Продолжить размешивать до остывания и частичной усадки.

4. Добавить водку и перемешать погружным блендером.

Гель из мяты

Ингредиенты:

• Вода – 250 г

• Глюкоза – 50 г

• Сахар – 200 г

• Геллан низкоацилированный (0.5 %) – 2.5 г

• Масло мяты перечной – 1 г

Способ приготовления:

1. Поместить в кастрюлю все ингредиенты и мешать в течение 1 минуты погружным блендером.

2. Довести до кипения на высоком огне.

3. Снять с огня, влить в желаемые чаши или формы и дать осесть в холодильнике в течение 2 часов или до усадки.

4. Подавать, как есть, или нарезать гель кусочками.

Шоколадные кубики желе (более твердая/ломкая текстура)

Ингредиенты:

• Вода с низким содержанием кальция или деионизированная вода – 300 г

• Сахар инвертный (тримолин) – 25 г

• Какао – 18 г

• Соль столовая – 1 г

• Геллан низкоацилированный (0.58 %) – 2 г

• Цитрат натрия (0.29 %) – 1 г

Способ приготовления:

1. Поместить все ингредиенты в кастрюлю и довести до кипения.

2. Пропустить смесь через сито в контейнер и поставить на усадку в холодильник.

3. Вынуть гель и разрезать на кубики.

Манго сферы

Ингредиенты:

• Сок манго – 125 г
• Геллан низкоацилированный (0.64 %) – 0.8 г
• Гидроксид метафосфата натрия (0.16 %) – 2 г

Усадочная ванночка:

• Вода – 500 г
• Глюконат кальция (5.0 %) – 30 г
• Аскорбиновая кислота (0.066 %) – 0.4 г
• Сахар гранулированный – 75 г

Способ приготовления:

1. Влить сок манго, взбивать блендером постоянно помешивая, добавить в сок геллан и гидроксид метафосфата натрия до их полного растворения.
2. Пропустить через мелкое сито.
3. Подготовить ванночку, растворив глюконат кальция, аскорбиновую кислоту и сахар в 500 г воды.

Теплый томатный гель

Ингредиенты:

• Томаты, жареные в печи – 735 г
• Нектар агавы чистый – 18 г
• Базилик свежий – 5 г
• Перец черный давленый – 1.5 г
• Соль морская – 2 г
• Геллан низкоацилированный (0.7 %) – 5.3 г

Способ приготовления:

1. Раздавить и пропустить смесь через сито, добавить геллан.
2. Смешать ручным блендером.
3. Довести до кипения, продолжить кипятить в течение 1 минуты.
4. Разлить и дать осесть. Гель осядет пока еще теплый.
5. Измельчить гель в блендере.

Жидкий гель из пахты

Ингредиенты:

• Вода – 190 г
• Пахта – 310 г
• Цитрат натрия (0.2 %) – 1 г
• Гексаметафосфат натрия (0.1 %) – 0.5 г

• Геллан низкоацилированный (0.7 %) – 3.5 г
Гексаметафосфат натрия и цитрат натрия используются для секвестранта кальция.

Способ приготовления:

1. Добавить секвестрант в пахту.
2. Добавить геллан в воду.
3. Смешать воду и пахту вместе.
4. Нагреть смесь до температуры 93 ˚С в кастрюле, непрерывно помешивая до образования пузырей.
5. Сразу же влить горячую смесь в мелкую посуду и поместить в холодильник до полного образования геля.
6. Разрезать гель на дюймовые кубики и раздавить их в пюре в блендере.
7. Пропустить получившийся жидкий гель через сито или тамис.
8. Положить в холодильник на 2 недели.

Изюмовый гель

Ингредиенты:

• Изюм – 500 г
• Вода – 500 г
• Цитрат натрия (0.2 %) – 1 г
• Геллан высокоацилированный (0.15 %) – 0.75 г
• Геллан низкоацилированный (0.6 %) – 3 г

Способ приготовления:

1. Довести воду до кипения, добавить изюм.
2. Оставить на усадку на ночь.
3. Пропустить через сито.
4. Добавить изюм в блендер и мешать в течение 3 минут до однородного состояния.
5. Пропустить через сито.
6. В маленькой кастрюле довести 500 г пюре из изюма до кипения.
7. Поместить в блендер и с работающим на высокой скорости блендером добавить цитрат натрия, высокоацилированный геллан и низкоацилированный геллан. Мешать еще 1 минуту.
8. Вылить пюре на плоскую поверхность для формирования слоя толщиной минимум 3 мм.
9. Дать остыть до усадки.
10. Разрезать на мелкие квадраты и можно подавать.

Морковь на палочке

Ингредиенты:

• Сок морковный – 100 г
• Пудра сахарная – 10 г
• Мальтодекстрин DE19–10 г
• Камедь гелановая низкоацилированная (0.83 %) – 1 г
• Цедра апельсина при необходимости (по желанию)

Способ приготовления:

1. Предварительно нагреть печь до температуры 100 °C.
2. Смешать все вышеперечисленные ингредиенты и довести до кипения. Продолжать кипятить 2 минуты.
3. Перелить в контейнер и остудить в холодной воде.
4. Как только смесь остынет, она получит густую консистенцию, которую необходимо будет измельчить в однородную смесь блендером.
5. Вырезать из картона удлиненный прямоугольник 2 см × 3 см.
6. Накрыть бумагу для выпечки не липнущей оберткой.
7. Используя картон, нанести смесь на лист.
8. Посыпать измельченную цедру апельсина на леденец.
9. Положить зубочистку или палочку для леденцов наполовину в смесь, наполовину вне ее.
10. Запечь в печи на 2.5 часа.

Шоколадные желе-диски (гладкая/эластичная текстура)

Ингредиенты:

• Вода с низким содержанием кальция или деионизированная вода – 250 г
• Сахар инвертный – 25 г
• Какао-порошок – 14 г
• Соль столовая – 1 г
• Геллан низкоацилированный (1.0 %) – 3 г
• Цитрат натрия (0.34 %) – 1 г

Способ приготовления:

1. Совместить ингредиенты в термомиксере и нагреть до достижения смесью температуры 95 °C.
2. Пропустить через сито прямо на доску для резки, покрытую пленкой.
3. Наклонить доску для распределения смеси как можно

равномернее (примерно 1 мм).

4. Накрыть другим листом пленки и оставить на усадку.
5. Разрезать на диски желаемой формы.
6. Хранить между слоями пергамента.

Кленовый гель

Ингредиенты:

• Сироп кленовый – 50 г
• Вода холодная – 250 г
• Геллан (1.0 %) – 3 г

Способ приготовления:

1. Растворить геллан в холодной воде.
2. Вскипятить кленовый сироп.
3. Все перемешать и остудить.

Желатин из оливкового масла

Ингредиенты:

• Вода – 350 г
• Геллан (1.2 %) – 6 г
• Моно-/диглицериды (0.3 %) – 1.5 г
• Масло оливковое первого отжима – 150 г
• Соль – 2 г

Способ приготовления:

1. Растворить геллан в воде и довести до кипения.
2. Добавить эмульгатор (есть рецепты, которые не используют эмульгатор), оливковое масло и тщательно перемешать при температуре 90 ˚С.
3. Вылить на противень и дать гелю осесть.
4. Разрезать на кусочки желаемого размера.

Гель из бурбона

Ингредиенты:

• Виски «Бурбон» – 600 г
• Геллан (1.2 %) – 7 г

Способ приготовления:

1. Влить в кастрюлю виски. Растворить в нем геллан при помощи погружного блендера.
2. Довести до кипения и снять с огня.

3. Влить в небольшую кастрюлю и дать осесть при комнатной температуре.

4. Разрезать на кусочки, желаемого размера, для сервировки.

Яблочные спагетти

Ингредиенты:

• Сок зеленых яблок – 95 г
• Глюкоза – 5 г
• Геллан низкоацилированный (1.2 %) – 1.2 г

Способ приготовления:

1. Выжать сок из 4 зеленых яблок.
2. Дать смеси осесть на 5 минут.
3. Собрать верхний коричневый слой.
4. Добавить яблочный сок к геллану.
5. Перемешать с помощью венчика.
6. Поместить в кастрюлю с глюкозой.
7. Довести смесь до кипения и продолжить кипятить в течение 1 минуты.
8. Взять большой шприц и наполнить его яблочной смесью.
9. Закрыть конец поршнем и плотно прижать к слою сока.
10. Положить в ледяную воду на 1 минуту.
11. Выдавить спагетти через шприц.

Жидкий гель из грейпфрута

Ингредиенты:

• Сок белого грейпфрута – 720 г
• Геллан низкоацилированный (1.5 %) – 12 г
• Вино мускатное – 80 г

Способ приготовления:

1. Взбить геллан с соком грейпфрута и постепенно довести до кипения.
2. Влить жидкость через мелкое сито в кувшин и остудить до температуры 35 ˚С.
3. Время от времени необходимо помешивать гель при помощи погружного блендера.
4. Когда гель остынет, добавить вино и снова перемешать.
5. Пропустить через мелкое сито и поставить в холодильник до времени подачи блюда.

Ледяные кубики из горячей картошки

Ингредиенты:

• Картофель мучнистый – 200 г
• Вода – 600 г
• Соль – по вкусу
• Перец – по вкусу
• Геллан (1.6 % в финальной готовке) – 6 г

Способ приготовления:

1. Варить очищенный картофель в воде до мягкого состояния, готовности.
2. Отмерить 375 г воды, добавить соль и перец по вкусу.
3. Смешать с гелланом.
4. Вылить в формочку для кубиков льда и оставить для остывания.
5. Нагреть в кастрюле с маслом и овощным бульоном перед сервировкой.

Желе вержус

Ингредиенты:

• Вержус – 180 г
• Сок белого грейпфрута – 200 г
• Цитрат натрия (0.21 %) – 0.8 г
• Геллан низкоацилированный (1.7 %) – 6.4 г

Способ приготовления:

1. Совместить вержус, сок грейпфрута и цитрат натрия в термомиксере и постепенно нагреть до температуры 90 ˚С со включенным на средней скорости миксером.
2. Добавить геллан и перемешивать в течение 1 минуты.
3. Влить через мелкое сито в контейнер и оставить на усадку.
4. Переместить на доску для резки и разрезать желе на желаемые формы.

Шафран тальятелли

Ингредиенты:

• Консоме несоленое – 250 г
• Нити шафрановые – 10 шт.
• Геллан (1.9 %) – 4.8 г

Способ приготовления:

1. Совместить все ингредиенты и довести до кипения.
2. Дать гелю застыть на противне.

3. Разрезать на полоски толщиной 0.5 мм для приготовления тальятелли.

Макароны консоме

Ингредиенты:

• Бульон говяжий или куриный – 250 г
• Геллан (2.6 %) – 6.5 г

Способ приготовления:

1. Совместить геллан с бульоном и перемешать в блендере.
2. Довести до кипения и перенести в контейнер.
3. Дать гелю образоваться и нарезать теркой на прямоугольники толщиной 0.15 см.
4. Свернуть каждый прямоугольник пвх-стержнем (0.3 см диаметром) для приготовления макарон.

Остальные рецепты с гелланом вы сможете найти в разделе «Мультигидроколлоидные рецепты».

Гуаровая камедь

СОВЕТЫ

• В большинстве рецептов гуаровая камедь может быть взаимозаменяема ксантановой камедью

• Гуар обладает высокой связывающей способностью (в 4 раза больше, чем у камеди рожкового дерева)

• Гуаровая камедь часто используется вместе с ксантаном в безглютеновых рецептах для улучшения эластичности теста (смотрите рецепты для безглютеновой муки в разделе «Мультигидроколлоидные рецепты»)

• Гуаровая камедь имеет почти в 8 раз большую степень затвердевания, чем у кукурузного крахмала, и в 16 раз большую, чем у муки.

Наименование	**Гуаровая камедь (E412)**
Происхождение	Полисахарид, полученный из семян Циамопсиса четырехкрыльнико-вого
Свойства, текстура	Очень стабилен, быстрое затвердевание, пригоден для суспендирую-щих частиц
Прозрачность	Прозрачный
Дисперсия	Холодная вода, растворение усиливается добавлением сахара (3-5x) или небольшим количеством алкоголя
Гидратация (растворение)	Холодная или горячая вода
pH	4-10
Установка	Низкий pH
Плавление	Соль и сахар
Усилители	Высокая в холодной воде
Ингибитор	Низкая в горячей воде
Выдерживает	0.2-0.5% (очень липнущий раствор 1%)
Вязкость раствора	Камедь рожкового дерева, ксантан
Типичная концен-трация	0.2 % даст усадку, 0.5 % дает мягкое желе, [0.24-3 %]
Синергия	Камедь рожкового дерева (только с определенными типами агара)

Мороженое из бобов тонки

Ингредиенты:

• Сахар инвертный (тримолина) – 230 г
• Sucanat (сгущенный тростниковый сахар) – 230 г
• Крем для мороженого – 1200 мл
• Молоко – 1200 мл

• Бобы тонка – 1 шт.
• Гуаровая камедь (0.28 %) – 8 г

Способ приготовления:

1. На среднем огне растворить сахар в молоке и креме.
2. Добавить бобы тонка, довести до кипения, снизить огонь.
3. Добавить гуаровую камедь к смеси и все перемешать погружным блендером.
4. Оставить на ночь застывать или использовать «PacoJet».

Яблочное мороженое

Ингредиенты:

• Опилки яблочного дерева – 200 г
• Молоко цельное – 1000 г
• Крем густой – 100 г
• Сахар – 75 г
• Желток яичный – 50 г
• Глюкоза – 25 г
• Камедь гуаровая (0.46 %) – 3 г

Способ приготовления:

1. Запечь опилки на 20 минут при температуре 180 °C.
2. Довести молоко до кипения и вылить на опилки.
3. Поставить для пропитки в холодильник на ночь.
4. Довести 400 г настоянного молока и крем до кипения.
5. Взбить в чаше сахар и яичный желток.
6. Медленно взбить кремовую смесь с желтковой.
7. Перелить совмещенную смесь в кастрюлю.
8. На среднем огне взбить смесь до достаточной густоты.
9. Добавить глюкозу.
10. Переложить смесь в блендер, добавить гуаровую камедь и перемешивать на высокой скорости в течение 3 минут до однородного состояния.
11. Заморозить или использовать «PacoJet».

Фруктовый суп

Ингредиенты:

• Ягоды спелые или фрукты, нарезанные – 140 г
• Сахар – 50 г
или
• Мед – 85 г
• Вода – 40–60 мл

• Камедь гуаровая – 1/2 ч. ложки или
• Ксантан – 1/4 чайной ложки
• Сок лимонный, свежевыжатый – 1/4 лимона

Способ приготовления:

1. Добавить в воду фрукты и сахар, довести до кипения.
2. Снять с огня и остудить в течение 10–20 минут.
3. Добавить еще сахар (по вкусу).
4. Добавить камедь и все перемешать стационарным или погружным блендером.
5. Добавить лимонный сок и процедить.
6. Скорректировать вкус, как нравится, добавляя лимонный сок и воду.

Холодный напиток из красной малины

Ингредиенты:

• Молоко обезжиренное, рисовое или соевое молоко – 500 мл
• Малина замороженная – 240 мл
• Концентрат яблочного сока, замороженный – 120 мл
• Кубики льда – 10 шт.
• Ваниль – 1 ч. ложка
• Камедь гуаровая – 1/2 ч. ложки

Способ приготовления:

1. Поместить все ингредиенты в блендер.
2. Все перемешать на высокой скорости в течение 1–2 минут.

Банановое мороженое

Ингредиенты:

• Вода, очень холодная – 1000 мл
• Орехи пекан, грецкие орехи или кешью, нарезанные – 120 г
• Бананы большие, спелые – 2 шт.
• Мед – 170 г
• Корица – 1 1/2 ч. ложки
• Камедь гуаровая – 3/4 ч. ложки

Способ приготовления:

1. Измельчить орехи пекан в блендере до очень мелкого состояния.
2. Постепенно добавить 750 мл очень холодной воды.
3. Перемешивать на высокой скорости, пока смесь пекана не станет однородной.

4. Влить примерно половину смеси в двухлитровую мороженицу.

5. Перемешать 250 мл холодной воды с оставшейся смесью в блендере и вылить в мороженицу.

6. Перемешать содержимое мороженицы.

7. Заморозить согласно инструкции.

Гуммиарабик

Наименование	Гуммиарабик
Основные свойства	Загущение, эмульгатор и стабилизатор
Разграммовка	Количество, необходимое для нужной консистенции блюда
Температура применения	Холодная и горячая среда
Область применения	Любая жидкость (растворяется в спирте и жире)

Зефир

Ингредиенты:

• Белки яичные – 2 шт.
• Корень зефира – 15 г
• Гуммиарабик (22 %) – 500 г
• Сахар – 500 г
• Вода – 1250 мл
• Красители (по желанию)
• Экстракт апельсина – 15 мл
• Крахмал – 10 г

Способ приготовления:

1. Помыть корни (очистить свежие корни) и нарезать на мелкие кусочки.
2. Тщательно взбить яичный белок.
3. Добавить в воду кусочки корней и довести до кипения.
4. Оставить вариться на медленном огне в течение 30 минут.
5. Процедить через сито, кофейный фильтр или полотенце.
6. Влить гуммиарабик в горячую воду.
7. На малом огне смешать деревянной ложкой до полного растворения.
8. Продолжая помешивать, растворить в растворе сахар и готовить до перехода в состояние сиропа.
9. Добавить яичный белок и приправы.
10. Продолжить готовить, помешивая.
11. Добавить любой краситель. Взбить.
12. Просеять крахмал на лоток или кусок бумаги для запекания или фольгу.
13. Вылить пасту на крахмал.
14. Оставить на усадку на несколько часов.
15. Вынуть из контейнера и нарезать на кусочки или полосы.

ВАРИАЦИЯ: Заменить 250 мл воды и 50 г сахара на 150 г сиропа (мятного, фиалкового, макового, малинового)

Засахаренные лепестки роз

Ингредиенты:

• Гуммиарабик – 1 ч. ложка
• Вода теплая (или розовая вода) – 1 ст. ложка
• Лепестки роз – 20 шт.
• Пудра сахарная – 30 г

Способ приготовления:

1. Аккуратно промыть и высушить лепестки.
2. Растворить камедь в воде до однородного состояния.
3. Процедить для удаления любых сгустков.
4. Кистью нанести на обе стороны лепестков раствор камеди.
5. Посыпать сахарной пудрой.
6. Оставить на воздухе для высыхания.
7. После высыхания хранить в воздухонепроницаемом контейнере 3 месяца.

ВАРИАЦИЯ: лепестки роз могут быть заменены фиалками, огуречной травой или гвоздикой.

Желатин

СОВЕТЫ

• При использовании листового желатина стоит промокнуть его в воде, отжать воду и растворить в жидкости, которую используем в качестве ингредиента. Если вы используете порошок, необходимо поместить и растворить желатин в одной и той же жидкости.

• При изготовлении щербета следует использовать агар, камедь рожкового дерева, пектин или геллан для желатина.

• Если в мороженое добавить 0.25 % желатина, это усилит кристаллизацию льда и сахара.

• Термостойкие желатиновые гели и пенки могут быть изготовлены с добавлением трансглютаминазы, которая усиливает связи между белками.

• Желатин существует в различных состояниях (различная густота). Размеры листов обычно масштабированы.

Название	Прочность студня	Г/лист
Бронза	125-155	3.3
Серебро	160	2.5
Золото	190-220	2.0
Платина	235-265	1.7

Наименование	Желатин (E441)
Происхождение	Белок, полученный из животного коллагена
Свойства, текстура	Термообратимый, мягкий, эластичный гель; тает во рту
Прозрачность	Чистый, прозрачный
Дисперсия	Желируется в холодной воде
Гидратация (растворение)	~50 °C
pH	4-10
Установка	< 15 °C, медленная (часовая)
Плавление	25-40 °C
Усилители	Трансглютаминаза (1-3 %), молоко, сахар, слабоалкогольные напитки
Ингибитор	Протеаз в свежем киви, папае, ананасе, персике, манго, гуаве, инжире, высокой концентрации алкоголя; соли, кислоты, длительное нагревание.
Выдерживает	Алкоголь до ~40 %
Вязкость раствора	Низкая
Типичная концентрация	0.5-1.5 % для пенок; 0.6-1.7 % для гелей; [0.12-7.9 %]

Клубнично-ревеневый щербет

Ингредиенты:

• Вода – 250 мл
• Сахар – 300 г
• Ревень, очищенный и нарезанный – 500 г
• Клубника – 100 г
• Желатин (0.12 %) – 1.7 г или 1 лист
• Семена ванили – 1/2 стручка
• Шампанское – 300 мл

Способ приготовления:

1. Добавить в воду сахар, перемешать и вскипятить. Снять пенку.
2. Добавить ревень, клубнику и ваниль.
3. Добавить готовое желе и остудить.
4. Перемешать в кухонном комбайне или блендере до однородности.
5. Добавить шампанское и заморозить во фризере.

Лаймовое облачко

Ингредиенты:

Сок лайма – 300 мл
• Вода – 300 мл
• Сахар – 300 г
• Желатин (0.12 %) – 1.1 г или $^2/_3$ листа
• Порошок яичный белый[1] – 50 г

Способ приготовления:

1. Довести 150 мл воды и сахар до кипения.
2. Смешать воду с яичным порошком для гидратации.
3. Растворить готовый желатин в сиропе, остудить до температуры 45–50 °C.
4. Смешать с соком лайма.
5. Снова добавить в воду яичный порошок.
6. Процедить, остудить до температуры 4 °C, затем разрыхлить.

Пивной щербет

Ингредиенты:

Вода – 150 мл
• Сахар – 140 г
• Желатин (0.14 %) – 0.85 г или 1/2 листа
• Уксус бальзамический – 10 мл
• Пиво – 300 мл

Способ приготовления:

1. Добавить в воду сахар и довести до кипения. Перемешать до растворения сахара.
2. Снять с огня, добавить готовый желатин и уксус.
3. Остудить, добавить пиво и заморозить.

Клюквенно-имбирный щербет

Ингредиенты:

Клюква – 450 г
• Вода кипящая – 470 мл
• Желатин – 4.5 г
• Вода холодная – 60 мл
• Сахар – 380 г
• Пиво имбирное – 470 мл

Способ приготовления:

1. Добавить в кипящую воду клюкву.
2. Готовить 15 минут в закрытой кастрюле.
3. Продавить через сито.
4. Приготовить желе в холодной воде и добавить раздавленную клюкву.
5. Добавить сахар и размешивать до растворения.
6. Остудить. Добавить имбирное пиво и заморозить до кашеобразного состояния.

7. Взбить в кухонном комбайне или электрическом миксере.
8. Снова заморозить до затвердевания.

Цитрусовая пенка

Ингредиенты:

• Сок апельсиновый – 375 мл
• Сахар – 25 г
• Крем густой – 375 мл
• Лимон, выжатый – 1/2 шт.
• Желатин (0.42 %) – 2.5 г (1 1/2 листа)

Способ приготовления:

1. Совместить апельсиновый сок и сахар. Выпарить половину на среднем огне.
2. Добавить сок половины лимона.
3. Готовить желатин в холодной воде до мягкого/ однородного состояния примерно в течение 5 минут.
4. Аккуратно удалить излишки воды и добавить к теплому соку.
5. Добавить сок к густому крему и процедить, используя чиноиз (сито).
6. Наполнить 0.5 л кремера и зарядить 1–2 раза N_2O.
7. Взболтать и остудить в холодильнике в течение 2–4 часов перед сервировкой.

Фруктовая пена

Ингредиенты:

• Пюре фруктовое (малина, клубника, маракуйя и т. д.) – 250 г
• Сироп кукурузный – 65 г
• Вода – 60 мл
• Желатин – 1.7 г

Способ приготовления:

1. Пропустить фруктовое пюре через обычное сито для удаления фруктовых комков и семян. Очень важно, чтобы пюре было как можно более однородным.
2. Совместить пюре, воду (или сок) и кукурузный сироп в кастрюле.
3. Постепенно нагреть на медленном огне фруктовую смесь до теплого состояния и добавить желатин.
4. Снять с огня и размешивать до растворения геля.

5. Вылить фруктовое пюре в кремер объемом 0.5 л (убедитесь, что заполнили его не более, чем на половину).

6. Зарядить окисью азота.

7. Оставить на 1 час. Хорошенько встряхнуть перед сервировкой.

Манговая пенка

Ингредиенты:

• Манго спелое – 375 г

• Сахар – 50 г

• Желатин – 3.4 г

• Сок апельсиновый – 125 мл

• Ром – по вкусу

Способ приготовления:

1. Погрузить желатин в холодную воду.

2. Вскипятить нарезанные манго, апельсиновый сок, сахар, пюре и пропустить через сито.

3. Нагреть 100 мл пюре до температуры 60 ˚С и добавить отжатый желатин.

4. Добавить оставшееся пюре и дать ему остыть.

5. Взбить метелкой перед вливанием в кремер объемом 0.5 л.

6. Зарядить оксидом азота и хорошенько встряхнуть.

7. Поставить в холодильник на несколько часов.

8. Встряхнуть кремер «вниз головой» перед выдавливанием.

9. Подавать со свежими или маринованными кусочками манго.

Щербет из гаспачо

Ингредиенты:

• Желатин (~0.6 %) – 4.5 г

• Вода горячая – 15 мл

• Головка чеснока – 1 шт.

• Соль – 1/2 ложки

• Томаты, зрелые, очищенные от мякоти и разделенные на 4 части – 450 г

• Перец болгарский большой красный, мелко нарезанный – 1/2 шт.

• Лук сладкий, мелко нарезанный – 40 г

• Огурец Кирби, очищенный от кожуры и разделенный на 4 части – 1 шт.

• Уксус вишневый – 30 мл

• Орухо, граппа или аквавита – 15 мл
• Сахар – 1–1/4 ст. ложки
• Масло оливковое мягкое экстра-класса – 30 мл

Способ приготовления:

1. Размягчить желатин в течение 1 минуты в горячей воде.
2. Растереть чеснок с солью в массу, используя ступу и пестик (или разрезать и раздавить большим ножом).
3. Смешать чесночную массу, томаты, болгарский перец, лук, огурец, уксус, орухо и сахар в кухонном комбайне до однородного состояния.
4. Добавить масло и смесь желатина, не выключая комбайн.
5. Процедить пюре через сито в чашу, слегка давя на твердые части.
6. Отбросить твердые части.
7. Дать остыть примерно в течение 1 часа.
8. Заморозить во фризере.
9. Перенести щербет в воздухонепроницаемый контейнер и положить в морозилке для затвердевания.

Пенка из спаржи

Ингредиенты:

• Спаржа белая очищенная – 1000 г
• Желатин (0.6 %) – 8.5 г или 5 листов
• Соль – по вкусу
• Сахар – по вкусу
• Лимон – 1 шт.
• Крем густой (33 %) – 100 мл

Способ приготовления:

1. Вскипятить спаржу в соленой воде с сахаром и долькой лимона до готовки.
2. Раздавить в пюре спаржу с 300 мл сока спаржи с помощью блендера и пропустить через тонкое сито.
3. Измельчить по вкусу.
4. Замочить желатин в холодной воде.
5. Нагреть 100 мл пюре спаржи до температуры 60 °C.
6. Добавить отжатый желатин, затем добавить оставшуюся смесь.
7. Дать остыть и добавить крем.
8. Влить в кремер объемом 1 л, зарядить оксидом азота, взболтать и дать остыть в холодильнике. Получившаяся консистенция мягкая, кремовая.

СОВЕТ: чтобы изготовить зеленую пенку спаржи, нужно заменить некоторое количество белой спаржи на бланшированный и раздавленный в пюре шпинат.

Пенка холодного кофе

Ингредиенты:

• Эспрессо холодный – 325 мл
• Крем густой (33 %) – 125 мл
• Сахар – 75 г
• Желатин (~0.65–0.82 %) – 3.4–4.3 г или 2–2 1/2 листа

Способ приготовления:

1. Замочить желатиновые листы в холодную воду до смягчения.
2. Нагреть 100 мл эспрессо до температуры 60 ˚С и снять с огня.
3. Растворить сахар. Хорошенько выжать воду из желатиновых листов.
4. Добавить к горячему эспрессо и мешать до полного растворения.
5. Добавить оставшийся холодный эспрессо и отложить для остывания.
6. Перед тем, как желатин осядет, добавить крем и смешать.
7. Влить смесь в кремер объемом 0.5 л, зарядить оксидом азота и хорошенько встряхнуть.
8. Оставить на несколько часов перед подачей. Хранить в холодильнике.

Шафрановая пенка

Ингредиенты:

• Крем густой – 440 г
• Молоко цельное – 60 мл
• Нити шафрановые – 2 ложки
• Вино белое – 170 мл
• Желатин (0.75 %) – 3.4 г или 2 листа
• Соль – по вкусу
• Перец белый – по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешать белое вино и шафран в маленькой кастрюле и варить на среднем огне до уменьшения в объеме до 60 мл.

2. Добавить густые сливки и молоко. Аккуратно довести до кипения.

3. Одновременно замочить желатин в холодной воде до смягчения примерно на 5 минут.

4. Аккуратно отжать желатин для удаления излишков воды и добавить крем к смеси.

5. Приправить солью и белым перцем, процедить через сито.

6. Остудить при комнатной температуре и заполнить кремер объемом 0.5 л.

7. Зарядить оксидом азота.

8. Встряхнуть и положить в холодильник на 2–4 часа перед использованием.

Чизкейк с лимоном

Ингредиенты:

• Печенье «дижестив» – 225 г
• Масло топленое – 125 г
• Желатин (~0.8 % кремовой смеси) – 10 г или 6 листов
• Вода – 220 мл
• Сок лимонный – 30 мл
• Цедра лимона – 30 г
• Сахар – 110 г
• Пудра сахарная – 125 г
• Крем сырный – 225 г
• Стручок ванили – 1 шт.
• Сметана – 250 мл
• Крем густой (38 % жирности) – 250 мл

Способ приготовления:

1. Раскрошить печенье и смешать с топленым маслом.

2. Разлить в форму для выпекания (24 см в диаметре).

3. Добавить в кипяченую воду с сахаром и лимонным соком готовый желатин.

4. Отложить для остывания.

5. Смешать сырный крем, сахарную пудру и сметану с семенами ванили и цедрой лимона.

6. Взбить крем и соединить со смесью сырного крема. Как только желатиновая смесь остынет, но прежде чем она осядет, необходимо совместить ее с кремовой смесью.

7. Влить в форму для выпечки и остудить перед подачей.

Йогуртовая пенка из огурцов

Ингредиенты:

• Салат из огурцов – 500 г
• Йогурт (3.5 % жирности) – 500 г
• Желатин (0.85 %) – 8.5 г или 5 листов
• Укроп – 10 г
• Чеснок – 10 г
• Соль – по вкусу
• Перец белый – по вкусу

Способ приготовления:

1. Помыть огурцы и нарезать на кусочки, не снимая кожуры.
2. Совместить кусочки огурцов, йогурт и специи.
3. Измельчить до состояния пюре с помощью блендера и пропустить через тонкое сито.
4. Замочить желатин в холодной воде до смягчения.
5. Положить отжатые листы в кастрюлю с небольшим количеством смеси и, непрерывно перемешивая, растворить желатин.
6. Добавить огуречную смесь к желатину, пропустить через тонкое сито и влить эту смесь в кремер объемом 1 л.
7. Зарядить оксидом азота и взболтать.
8. Остудить в холодильнике в течение нескольких часов.
9. Тщательно взболтать кремер «вниз головой» перед выдавливанием.

Малиновая пенка

Ингредиенты:

• Малина – 900 г
• Сахар – 110 г (добавить по вкусу)
• Желатин (0.85 %) – 8.5 г или 5 листов

Способ приготовления:

1. Погрузить желатин в холодную воду.
2. Вскипятить малину с сахаром, раздавить в пюре и пропустить через тонкое сито.
3. Нагреть 200 мл малинового пюре до температуры 60 °C и смешать с желатином.
4. Добавить оставшееся пюре и дать остыть.
5. Взбить метелкой перед загрузкой в кремер объемом 1 л и зарядить его оксидом азота.

Карбонизированное желе юзу

Ингредиенты:

• Вода – 300 г
• Сок юзу – 25 г
• Сахар – 50 г
• Желатин (0.9 %) – 3.4 г или 2 листа

Способ приготовления:

1. Добавить воду, юзу и сахар в большую кастрюлю и довести до кипения.
2. Добавить готовый желатин к горячей смеси.
3. Залить в кремер и дважды зарядить CO_2.
4. Выпустить небольшое количество CO_2 и положить на ночь в холодильник.
5. Снять верхушку и на следующее утро приступить к выдавливанию (Осторожно! Возможно будет лучше освободить еще немного CO_2 перед снятием верха).

Панна котта

Ингредиенты:

• Крем густой (~38 % жирности) – 600 мл
• Стручок ванили – 1 шт.
• Сахар – 45 г
• Желатин (~1 %) – 6.8 г или 4 листа
• Специи
• Цедра лимона или лайма, измельченная – 1 шт.

или

• Сыр с плесенью – 100 г
• Орехи грецкие – для декорирования

Способ приготовления:

1. Раскрыть стручок ванили, вынуть семена и готовить на медленном огне с кремом, сахаром и цедрой в течение 3–5 минут.
2. Добавить готовый желатин к кремовой смеси, влить в миски или чаши и остудить в холодильнике по крайней мере 4 часа.
3. Подавать с лаймом, маринованной клубникой или другими фруктами (по желанию).

Холодный соус с зеленым кардамоном

Ингредиенты:

• Вода – 1000 мл
• Глюкоза – 50 г

• Кардамон – 12 капсул
• Имбирь свежий, очищенный и измельченный – 4 г
• Цедра лимона – 1 шт.

Для загущения используйте одно из следующих веществ:
• Агар (0.38 %) – 4 г
• Пектин (1.9 %) – 20 г
• Желатин (1.0 %) – 10 г

Способ приготовления:
1. Добавить в воду глюкозу, довести до кипения
2. Добавить кардамон и имбирь, готовить 20 минут.
3. Добавить желаемый загуститель и размешивать до растворения (при использовании агара или пектина, добавить 10 г сахара для улучшения растворения).
4. Процедить и можно подавать.

Некровавая Мэри (желатиновая фильтрация)

Ингредиенты:
• Томат зрелый – 1000 г
• Сок лимонный – по вкусу
• Сельдерей – 3 ветки
• Вода – 120 мл
• Соус острый халапеньо – по вкусу
• Листья любистока – 120 мл
• Соль и перец – по вкусу
• Лук красный – 2 головки
• Соус вустерский – 5 мл
• Желатин – 10 г

Способ приготовления:
1. Пропустить овощи и зелень через соковыжималку или довести до жидкого состояния в блендере с водой.
2. Добавить оставшиеся ингредиенты и специи по вкусу.
3. Пропустить через тонкое сито, измерить объем и перенести в кастрюлю.
4. Добавить 2 ложки порошкообразного желатина в каждый литр.
5. Дать осесть в течение 5 минут.
6. Взбивать на среднем огне до тех пор, пока желатин до конца не растает.
7. Снять с огня, дать остыть и перенести в чашу.
8. Положить в холодильник на ночь или до тех пор, пока

смесь полностью не замерзнет.

9. На следующий день необходимо поместить марлю в дуршлаг, вынуть из чаши замороженную смесь и поместить в дуршлаг.

10. Поместить на большую чашу и перенести в холодильник для высыхания на 24 или 48 часов.

11. Когда смесь полностью высохнет, убрать дуршлаг и отбросить твердые частицы.

12. При сервировке смешать водку со смесью в пропорциях 1:2.

Арбузная пенка

Ингредиенты:

• Сок арбуза – 500 мл
• Желатин – 5 г

Способ приготовления:

1. Нагреть половину арбузного сока.
2. Растворить желатиновые листы в горячем арбузном соке.
3. Добавить остальной сок.
4. Процедить сок и перенести в кремер объемом 0.5 л.
5. Зарядить кремер оксидом азота и положить в холодильник до усадки.

Пенка из красной свеклы

Ингредиенты:

• Свекла красная – 1800 г
• Крем густой – 250 мл
• Желатин – 4.3 г
• Соль – по вкусу
• Перец белый – по вкусу

Способ приготовления:

1. Очистить от кожуры и выдавить сок свеклы. Получится примерно 1 л сока.
2. Выпарить сок на среднем огне до 180 мл.
3. Готовить желатин в холодной воде до мягкости/ однородности примерно в течение 5 минут.
4. Аккуратно отжать для удаления лишней влаги и добавить к теплому свекольному соку.
5. Нагреть густой крем до теплого состояния.
6. Совместить крем и свекольный сок. Приправить солью и

белым перцем, пропустить через чиноиз (сито).

7. Дать остыть при комнатной температуре, заполнить кремер объемом 0.5 л и зарядить его оксидом азота.

8. Взболтать и охладить в холодильнике в течение 2–4 часов перед использованием.

Пина колада пенка

Ингредиенты:

• Сок ананаса – 600 мл
• Молоко кокосовое – 350 мл
• Ром темный – 50 мл
• Желатин – 10 г
или
• Ксантан (0.1 %) – 1 г

Способ приготовления:

1. Приготовить желатин.

2. Нагреть немного ананасового сока и растворить желатин.

3. Добавить оставшуюся жидкость. При использовании ксантана можно добавить его сразу же к жидкостям, используя блендер или погружной блендер.

4. Процедить жидкость, перенести в кремер и зарядить оксидом азота.

5. Поставить в холодильник на несколько часов перед сервировкой.

СОВЕТЫ ПО СЕРВИРОВКЕ: поместить пенку Пина колада поверх ананасового сока.

Затвердевание взбитых сливок

Ингредиенты:

• Крем густой – 500 мл
• Желатин, порошкообразный (1 %) – 5 г
• Вода – 15 мл

Способ приготовления:

1. Размягчить желатин в холодной воде.

2. Нагреть аккуратно до полного растворения.

3. Добавить к крему и взбить.

Консоме из апельсинов и грейпфрута

Ингредиенты:

• Желатин, порошкообразный (~1 %) – 14 г
• Вода – 30 мл
• Сок апельсиновый, без сахара – 200 мл
• Сок грейпфрутовый, без сахара – 450 мл
• Грейпфрут, очищенный и нарезанный дольками – 2 шт.
• Ангостура горькая – 2 капли
• Листья мяты – 20 г

Способ приготовления:

1. Приготовить желатин в 30 мл холодной воды. Аккуратно нагреть, пока желатин не растворится.
2. Смешать фруктовые соки в чаше.
3. Добавить в желатиновую смесь грейпфрут (оставьте несколько долек для гарнира) и ангостуру, все перемешать.
4. Оставить на 2 часа, пока консоме слегка не затвердеет.
5. Подавать в тарелках для супа с гарниром в виде долек грейпфрута и листьев мяты.

Лососевый мусс

Ингредиенты:

• Лосось, приготовленный и нарезанный – 200 г
• Лосось, копченый и нарезанный – 150 г
• Вода – 100 мл
• Сметана – 200 мл
• Лук нарезанный – 1/2 шт.
• Лимон выжатый – 1/2 шт.
• Перец розовый молотый – 1 ч. ложка
• Укроп нарезанный – 3 ч. ложки
• Желатин (1–1.2 %) – 6.8–8.5 г или 4–5 листов

Способ приготовления:

1. Довести воду до кипения, добавить готовый желатин и размешивать до полного растворения.
2. Добавить и смешать оставшиеся ингредиенты.
3. Вылить в кастрюлю и дать осесть в холодильнике по крайней мере на 4 часа.

Шарики из моцареллы

Ингредиенты:

• Желатин, готовый (1.2 %) – 6 г или 3.5 листа
• Сок томатный – 500 г

• Вода – 1000 г
• Соль – 250 г
• Сыр моцарелла – 250 г

Способ приготовления:

1. Варить томатный сок на медленном огне.
2. Снять с огня и добавить выжатые желатиновые листы, перемешать до растворения.
3. Процедить через сито и перенести в кремер и зарядить оксидом азота.
4. Оставить кремер в ледяной воде, иногда встряхивая.
5. Нагреть воду и соль до температуры 71 ˚C, добавить сыр моцарелла и варить около 5 минут или до однородного состояния.
6. Извлечь несколько кусочков (примерно 15 г) сыра, размешать и растянуть до эластичного состояния.
7. Накрыть кончик кремера и аккуратно надуть шарики моцареллы томатной пенкой.
8. Скрутить концы вместе для закрытия шара.
9. Перенести шар на бумажную салфетку для высыхания.

Баварский крем

Ингредиенты:

• Яйцо – 3 шт.
• Сахар – 70 г
• Крем густой (~38 % жирности) – 300 мл
• Желатин – 10 г или 6 листов (1.3–1.6 %)
• Вода – 50 мл
• Специи (смотрите ниже)

Способ приготовления:

1. Взбить яйца и сахар до состояния эгг-ног.
2. Взбить крем и добавить эгг-ног.
3. Довести воду до кипения и влить поверх готового желатина.
4. Смешать смесь желатина со специями (смотрите ниже).
5. Остудить в холодильнике на несколько часов до усадки.

Рекомендуемые специи:

• Сок и цедра апельсина/лимона – 1 шт
• Ананас консервированный – 100 г
• Джем или мармелад – 200 мл
• Ягоды свежие, смешанные с сахаром – 200 мл

• Херес – 50 мл
• Шоколад, тертый или топленый – 50 г

Коктейль авиация

Ингредиенты:
• Фиолетовая икра:
• Краситель фиолетовый – 120 мл
• Сок лимонный – 60 мл
• Ликер Parfait Amour – 60 мл
• Желатин (1.4 %) – 3.4 г или 2 листа

Напиток:
• Джин – 75 мл
• Ликер Мараскин – 15 мл
• Сок лимонный – 15 мл

Способ приготовления:

ДЛЯ ФИОЛЕТОВОЙ ИКРЫ:

1. Положить все в кастрюлю и варить, пока желатин не растворится.
2. Положить в пластиковый дозировочный флакон. Оставить в холодильнике до загустения.
3. Медленно капать соусом во флакон с почти замерзшим рапсовым маслом.
4. Процедить рапсовое масло и смыть масло с икры холодной водой.

ДЛЯ НАПИТКА:

1. Встряхнуть и процедить в стакан для коктейля.
2. Подавать с фиолетовой икрой.

Съедобная обертка/ пленка

Ингредиенты:
• Вода – 400 г
• Глицерин (0.05 %) – 0.2 г
• Желатин, порошкообразный – 6 г, прочность студня 200

Способ приготовления:

1. Положить все в кастрюлю и оставить до тех пор, пока желатин полностью не осядет.
2. Нагреть смесь, непрерывно перемешивая для растворения

желатина.

3. Разлить 6 г смеси на 9 см чашку Петри (или похожий плоский контейнер). Необходимо убедиться, что дно равномерно покрыто.

4. Слегка накрыть пергаментом для предотвращения попадания пыли на пленку. Оставить в теплом месте на 20–25 часов, или пока пленка не станет полностью сухой и может быть снята со дна чашки Петри.

5. Положить пленку между листами пергамента и хранить в сухом месте до применения.

6. При укладке можно разрезать оболочку горячим ножом.

Сладкая лимонная пенка

Ингредиенты:

• Сок лимонный, выжатый – 200 г
• Желатин (1.6 %) – 5 г или 3 листа
• Мед – 5 г
• Сахар – 100 г

Способ приготовления:

1. Приготовить и растопить желатин в лимонном соке медленным нагреванием.

2. Добавить мед и сахар и размешать до растворения.

3. Пока смесь теплая, взболтать ее на высокой скорости. Остудить смесь, положив миску в ледяную воду, чтобы дать желатину осесть.

Мишки гамми из оливкового масла

Ингредиенты:

• Глюкоза – 25 г
• Стручок ванили – 2.5 шт.
• Пудра сахарная – 80 г
• Желатин (1.6 %) – 8.5 г или 5 листов
• Вода – 100 мл
• Изомальт – 100 г
• Масло оливковое наилучшего качества – 200 мл
• Кислота лимонная – 5 г

Способ приготовления:

1. Приготовить желатин.

2. Нагреть воду, сахар, глюкозу и изомальт до температуры 90 °C, перемешивая непрерывно до полного растворения.

3. Смешать с оливковым маслом в блендере или погружном блендере.

4. Добавить и смешать семена ванили и желатин (сперва выжать воду).

5. Вылить на противень и дать осесть в холодильнике.

6. Нарезать на кусочки и посыпать сахарной пудрой и лимонной кислотой.

Фруктовое желе

Ингредиенты:

• Сок фруктовый чистый, подслащенный – 1000 мл

• Желатин (1.7 %) – 17 г или 10 листов

Способ приготовления:

1. Приготовить желатин в 300 мл сока.

2. Довести оставшийся сок до кипения.

3. Добавить готовый желатин и сок, затем перемешать до растворения желатина.

4. Дать осесть в холодильнике по крайней мере в течение 4 часов, рекомендуется оставить на ночь.

Оливковая икра

Ингредиенты:

• Черные оливки – 1 банка

• Желатин (1.8 %)– 4.3 г или 2 1/2 листов

Способ приготовления:

1. Открыть банку с черными оливками.

2. Раздавить оливки до состояния пюре.

3. Пропустить оливковое пюре через сито, чтобы получить оливковую воду.

4. Вылить 240 мл оливковой воды в кастрюлю на среднем огне.

5. Добавить готовый желатин и перемешать до растворения.

6. Сразу же снять с огня и поместить в холодильник.

7. Влить смесь во флакон-дозатор.

8. Флакон в морозилку до почти полного замерзания.

9. Выдавить капли оливковой смеси из флакона в почти замерзшее масло.

10. Когда достаточное количество икры будет приготовлено, процедить масло и смыть водой.

Желе из красного вина

Ингредиенты:

• Вино красное – 500 мл
• Сахар – 35 г
• Желатин (1.8 %) – 10 г или 6 листов
• Анис – 1 звезда

Способ приготовления:

1. Варить 200 мл вина, сахар и анис 5–10 минут.
2. Добавить готовый желатин.
3. Добавить оставшееся вино и разделить по 6 бокалам.
4. Оставить в холодильнике по крайней мере на 4 часа для усадки.
5. Подавать с взбитым густым кремом и гарниром с анисом.

Замороженное шампанское

Ингредиенты:

• Шампанское – 280 г
• Сироп из ягод бузины – 200 г
• Вода минеральная – 100 г
• Сок апельсиновый – 20 г
• Сок лимонный – 20 г
• Желатин – 14 г
• Белок яичный – 60 г

Способ приготовления:

1. Приготовить желатин в апельсиновом соке и нагревать медленно до растворения.
2. Добавить оставшиеся ингредиенты, последним добавив яичный белок.
3. Заполнить кремер и зарядить 2 зарядами оксида азота.
4. Дать остыть в течение 2 часов.
5. Выдавить в жидкий азот, достать и подавать немедленно.

Зефир рамос джин физз

Ингредиенты:

• Джин – 140 г
• Сок лимонный – 35 г
• Сок лайма – 35 г
• Вода апельсиновая – 1 ст. ложка
• Порошок желатина (~2 %) – 14 г

• Сахар – 290 г
• Вода – 80 г
• Белок яичный – 2 шт.

Для посыпки:
• Сахар – 35 г
• Крахмал кукурузный – 5 г

Способ приготовления:

1. Нанести пищевой спрей на квадратную кастрюлю и посыпать смесью сахара и кукурузного крахмала.
2. Высыпать излишки.
3. Добавить джин, лимонный и лаймовый соки, апельсиновую воду и желатин в маленькую кастрюлю.
4. Дать желатину осесть в течение 5 минут
5. Нагреть на низком огне до растворения. Отложить.
6. В другой кастрюле совместить сахар и воду. Поставить на высокий огонь. Когда температура достигнет 118 °C, взбить яичные белки на высокой скорости, пока они не станут однородными.
7. Когда температура сахарного сиропа достигнет 129 °C, медленно влить в него теплую смесь джина-желатина.
8. Вылить сироп в яичный белок тонкой струей, взбивая на высокой скорости, пока они не станут комнатной температуры.
9. Вылить в квадратный противень и распределить лопаточкой.
10. Обернуть пищевой пленкой и дать осесть до загущения.
11. Нарезать примерно на 35 зефирок рамос джин физз.

Термостойкие желатин и пенка

Ингредиенты:
• Приправленная водная основа – 100 мл
• Желатин – 2–3 г
• Трансглютаминаза – 0.7 г

Способ приготовления:

1. Приготовить желатин и растворить в водной основе. Остудить.
2. Добавить глютаминазу и оставить для образования геля.
3. Для пенки влить смесь в сифон. Перед тем, как она осядет, зарядить оксидом азота и отложить в холодильник на ночь.
4. Использовать сифон.
5. Менять концентрацию согласно желаемой текстуре и

стабильности.

Зефир

Ингредиенты:

• Сахар – 400 г
• Сироп кукурузный – 240 г
• Желатин (2.5 %), 225 степень желирования – 21 г
• Вода – 120 мл
• Соль – 1.5 г
• Экстракт ванили – 15 мл

Способ приготовления:

1. Приготовить желатин в 120 мл воды.
2. Вскипятить сахар, кукурузный сироп и оставшуюся воду до температуры 120 ˚С.
3. Постепенно добавить сироп к желатиновому раствору, перемешивая.
4. Добавить соль. Повысить скорость и продолжить смешивать до «поднятия» зефира.
5. Добавить экстракт ванили.
6. Остудить в кастрюле в течение 3 часов.
7. Разрезать и посыпать сахаром или кукурузным крахмалом

Зефир из кедровых орехов

Ингредиенты:

• Молоко – 500 г
• Желатин (2.8 %) – 18 г или 9 листов
• Масло кедрового ореха – 40 г
• Порошок кедрового ореха – 75 г

Способ приготовления:

1. Остудить молоко до 3 ˚С.
2. Смешать желатин с оставшимся молоком и нагреть до температуры 40 ˚С, до растворения.
3. Начать взбивать смесь. После 30 секунд добавить остывшее молоко и продолжить взбивать в течение 3 минут.
4. Добавить кедровое масло и продолжить взбивать еще 30 секунд.
5. Распределить на листе толщиной 2.5 см.
6. Оставить в холодильнике на 2 часа.
7. Разрезать на кубики по 2.5 см.
8. Хранить в воздухонепроницаемом контейнере в

холодильнике.

9. Для сервировки немного посолить кубики и покрыть боковые стороны кедровым порошком.

Фруктовый зефир

Ингредиенты:

• Вода – 65 г
• Сахар – 200 г
• Желатин (2.9 %) – 10 г или 6 листов
• Пюре фруктовое (манго, клубника и др.) – 65 г

Способ приготовления:

1. Довести воду до кипения, помешивая, добавить сахар.
2. Снять с огня, когда температура достигнет 110–115 °С.
3. Добавить готовые желатиновые листы и давленные бананы.
4. Взбивать в течение 10 минут.
5. Посыпать сахарной пудрой и распределить смесь в кастрюле.
6. После усадки вылить из кастрюли на плоскость, покрытую большим количеством сахарной пудры и крахмала.
7. Разрезать на формы желаемого размера.
8. Покрыть каждую плоскость сахарной пудрой и крахмалом.

Виноградная губка

Ингредиенты:

• Желатин, готовый (3.1 %) – 12 г или 7 листов
• Сок виноградный – 375 г

Способ приготовления:

1. Нагреть 100 г виноградного сока, добавить готовый желатин и перемешивать до полного растворения.
2. Переложить смесь в металлическую чашу, установленную на ледяной воде.
3. Добавить оставшийся виноградный сок и тщательно взбивать до возникновения комков.
4. Переложить в стационарный миксер и перемешать на высокой скорости до загущения смеси.
5. Используя ложку для декора, нанести в виде линий на силиконовый коврик.
6. Положить в морозилку на 1 час (при необходимости).

Желе из джина и тоника

Ингредиенты:

ЛАЙМОВЫЕ ДОЛЬКИ:

• Лайм – 1 шт.
• Сироп – 60 г
• Кислота лимонная – 1 ч. ложка

СМЕСЬ САХАР-СОДА-КИСЛОТА:

• Гидрокарбонат натрия – 1/4 ч. ложки
• Сахар кондитерский – 1/4 ч. ложки
• Кислота лимонная – 1/4 ч. ложки

ЖЕЛЕ ИЗ ДЖИНА И ТОНИКА:

• Желатин (3.3 %) – 2.5 г или 1 1/2 листов
• Джин – 25 мл
• Вода тоника – 50 мл

Способ приготовления:

1. Заморозить лайм и разрезать тонкими ломтиками.
2. Покрыть ломтики сиропом и лимонной кислотой.
3. Запечь при температуре 65 °C до хрустящей основы.
4. Смешать соду, сахар и лимонную кислоту.
5. Размягчить лист желатина в холодной воде в течение 2 минут.
6. Подогреть джин и добавить желатин и тоник.
7. Вылить на маленький противень с полиэтиленовой оберткой и положить в холодильник на 2 часа.
8. Нарезать кубиками по 1.5 см.
9. Положить кубик на дольку лайма и посыпать смесью сахара-соды-кислоты (кислота сочетается с пищевой содой, создается ощущение газировки во рту), и можно подавать.

Мармелад-виски

Ингредиенты:

ЧАСТЬ 1:

• Желатин порошкообразный, 200–225 степени желирования (5.1 %) – 15 г
• Виски – 35 г

ЧАСТЬ 2:

• Сироп глюкозы – 100 г
• Пудра сахарная, нерафинированная – 75 г
• Виски – 40 г

• Кислота винная (0.34 %) – 1 г

ЧАСТЬ 3:
• Виски – 30 г

Способ приготовления:

1. Смешать ингредиенты части 1, запечатать в вакуумном мешочке и положить в 60 ˚C ванночку на 30 минут для получения однородного желатина.
2. Смешать ингредиенты части 2 и нагреть до 124 ˚C (121 ˚C для немного более однородного желе).
3. Снять с огня и добавить готовый желатин (часть 1).
4. Когда сироп остынет до 100 ˚C, добавить виски с части 3.
5. Быстро распределить смесь по формочкам.
6. Заморозить, заранее завернув в пергамент до полной усадки желе.
7. Вытащить формы из холодильника на 30 минут для смягчения блюда перед подачей на стол.

Винный мармелад

Ингредиенты:
• Вода – 125 мл
• Сахар – 200 г
• Глюкоза – 250 г
• Желатин (7.9 %) – 50 г
• Кислота лимонная – 1.5 г
• Эссенция клубники – 1.5 мл
• Краситель красный, пищевой (20 капель) – 1 мл
• Масло растительное для смазывания

Способ приготовления:

1. Приготовить желатин в 75 мл воды.
2. Нагреть на водной бане, перемешивая до растворения желатина.
3. Поддерживать температуру желатина для предотвращения преждевременной усадки.
4. В 2 л кастрюле довести 50 мл воды, 200 г сахара, 250 г глюкозы до температуры 135 ˚C.
5. Остудить до 100 ˚C.
6. Добавить лимонную кислоту, желатиновый раствор, приправить и добавить краситель. Перемешать. Снять пенку.
7. После остывания до температуры 70 ˚C, вылить в смазанную форму или на бумагу для выпечки (0.5–1 см

толщиной).

8. Посыпать сахарной пудрой или глюкозой. После 30 минут желе может быть разрезано.

Пенка из Кэнцхеймского масла

Ингредиенты:

• Вода – 20 г
• Желатин – 4 г
• Масло, очищенное – 5 г
• Соль – 1 щепотка

Способ приготовления:

1. Приготовить и растворить желатин в воде. Добавить щепотку соли.

2. Перемешивая, постепенно добавить очищенное масло.

СОВЕТ: взбивание на ледяной ванночке увеличивает образование пенки. При желании, можно заменить воду и желатин 20 г яичного белка.

Остальные рецепты с желатином можно найти в разделе «Мультигидроколлоидные рецепты».

Изомальт

Перцовый тюль

Ингредиенты:

• Изомальт (50 %) – 200 г
• Сироп глюкозы – 200 г
• Перец – 2 зернышка

Способ приготовления:

1. Совместить изомальт и глюкозу в небольшой кастрюле и нагреть до температуры 158 °С.
2. Вылить горячую карамель на пергамент или силиконовый коврик. Оставить остыть.
3. После остывания измельчить на мелкие кусочки и смешать в кухонном комбайне с зернами перца до мелкого порошка.
4. Предварительно нагреть печь до температуры 150 °С.
5. Перенести порошок на мелкое сито и посыпать через него на силиконовый коврик до образования слоя толщиной в 1 мм.
6. Положить в печь до расплавления порошка.
7. Вынуть из печи и оставить остывать.
8. Нарезать на кусочки желаемой формы.
9. Хранить в сухом, воздухонепроницаемом контейнере (желательно с пакетиками кремнезема для поддержания низкой влажности воздуха).

Яблочный и ванильный тюль

Ингредиенты:

• Яблоки сорта гренни смит, очищенные, с вынутой сердцевиной – 1000 г
• Вода – 200 г
• Стручок ванили – 1 шт.
• Изомальт – 200 г
• Лимон выжатый – 2 шт.
• Силикагель – 2 г

Способ приготовления:

1. Очистить яблоки, удалить сердцевину, нарезать на мелкие кусочки и положить в кастрюлю.
2. Добавить воду, семена стручка ванили и лимонный сок.
3. Накрыть кастрюлю и готовить на медленном огне до того,

как яблоки станут очень мягкими.

4. Снять с огня и дать остыть.

5. Раздавить яблоки в пюре, пропустить через мелкое сито в кастрюлю.

6. Добавить изомальт и довести смесь до кипения, непрерывно перемешивая.

7. Нанести тонким слоем пюре на силиконовый коврик и высушить в прохладной печи при температуре 85–95 ˚C до образования хрустящей корочки (после остывания при комнатной температуре). Это обычно занимает 2–6 часов.

8. Тюль готовится, пока теплая, и должна храниться в холодном, сухом месте в воздухонепроницаемом контейнере с небольшим количеством силикагеля.

Камедь рожкового дерева

СОВЕТЫ

• В замороженных продуктах камедь рожкового дерева замедляет рост кристаллов льда, что усиливает вкус во рту, особенно после нескольких циклов оттаивания-замораживания.

• Добавление 0.2 % камеди рожкового дерева передает вкус выпечки в тыквенном и фруктовом пирогах, начинка выпечки более стабильна и менее подвержена выкипанию.

Наименование	Камедь рожкового дерева (Е410)
Происхождение	Полисахарид, полученный из семян бобовой культуры Рожковое дерево
Свойства, текстура	Загуститель, часто используется в мороженом; Эластичный гель в пропорциях 1:1 с ксантаном
Дисперсия	Холодная вода; дисперсия может быть улучшена смешиванием с сахаром (3-5х)
Гидратация (растворение)	> 90°С
Усилитель	Образует гель только в присутствии агара или каппа-каррагинана или ксантана
Вязкость раствора	Низкая температура: высокая Наибольшая достигнутая вязкость > 60 °С
Типичная концентрация	0.1-1.0 %
Синергия	Ксантан, каппа-каррагинан

Лимонный сорбет

Ингредиенты:

• Вода – 500 мл
• Пудра сахарная – 550 г
• Глюкоза – 100 г
• Камедь рожкового дерева (0.32–0.38 %) – 5–6 г
• Сок лимонный – 500 мл
• Кислота лимонная – 10 г

Способ приготовления:

1. Довести воду, сахар, глюкозу и лимонный сок до кипения.
2. Добавить камедь рожкового дерева, перемешивая.
3. Процедить для удаления сгустков и остудить в

холодильнике.

4. Переложить в низкий контейнер и заморозить.

5. После заморозки перенести в кухонный комбайн и взбивать для внедрения воздуха (цвет поменяется с желтого на белый).

6. Вернуть в морозилку.

7. Можно подавать.

Молочный коктейль с пенкой

Ингредиенты:

• Камедь рожкового дерева (0.9 %) – 2 г
• Инулин – 10 г
• Порошок молочный, сладкий – 10 г
• Молоко обезжиренное (0.1 % жирности) – 200 мл
• Специи, сироп и подсластитель – по желанию

Способ приготовления:

1. Добавить камедь рожкового дерева, инулиновый порошок и сладкий молочный порошок в блендер или перемешать в миске электрическим блендером.

СОВЕТ: при выборе специй необходимо учитывать, что жиры/масла разрушают пенку.

Каррагинан

СОВЕТЫ

• Использование в небольшом количестве (0.025–0.035 %) йота-каррагинана улучшает вкус молочных напитков.

• Свойство разжижения при использовании йота-каррагинана дает определенное чувство «таяния во рту».

• Если использовать для продуктов каррагинан с pH < 4, то его необходимо добавлять немедленно, не допуская остывания, во избежание чрезмерного гидролиза, в результате которого идет потеря крепкости/вязкости геля.

• Йота- и каппа-каррагинан могут быть использованы для прямой и обратной сферификации в комбинации с кальциевыми и калиевыми солями с осторожностью.

Наименование	Каррагинан (Е407) Йота тип	Каррагинан (Е407) Каппа тип
Происхождение	Полисахарид, полученный из красной водоросли	
Свойства, текстура	Термообратимый, мягкий, разжижение при сдвиге, эластичный гель с кальцием	Термообратимый, твердый, хрупкий гель с калием
Прозрачность	Прозрачный/слегка мутный	
Дисперсия	Холодная вода, дисперсия усиливается при смешении с сахаром (3-5х) или небольшим количеством алкоголя	
Гидратация (растворение)	>70 °С; для высоких концентраций сахара: добавлять сахар после гидратации.	>70 °С
pH	4-10	
Усадка	40-70 °С (0.2-0.8 %), большая температура при увеличении концентрации электролита	30-60 °С (0.2-0.8 %), большая температура при увеличении концентрации электролита
Плавление	5-10 °С выше температуры усадки (если только не смешан с крахмалом)	10-20 °С выше температуры усадки (если только не смешан с определенными белками)
Усилители	Кальций дает мягкий и эластичный гель	Калий, молочный белок
Ингибиторы	Гидролиз раствора при низком pH с длительным нагреванием; гели стабильны	Соли; гидролиз раствора при низком pH с длительным нагреванием; гели стабильны
Выдерживает	Соли	
Вязкость раствора	Средняя	Низкая
Типичная концентрация	1-1.5 % для геля [0.02-1.5 %]	1.5 % для геля [0.02-1.5 %]
Синергия	Крахмал	Камедь рожкового дерева (повышенная эластичность, увеличивает прозрачность, уменьшает синерезис), коньяк, тара, молочный белок
Синерезис	Нет	Да

Ргарриссшо

Ингредиенты:
• Микс без специй:
• Молоко – 1000 мл
• Каррагинан (0.04 %, 0.02 % в напитке) – 0.5 г
• Сахар – 125 г
• Порошок молочный, обезжиренный – 115 г

Для ргарриссшо:
• Микс без специй – 200 мл
• Лед – 200 г
• Шоколад молотый («Ghirardelli» или похожие) – 30 г
• Эспрессо -1 порция

Способ приготовления:
Микс без специй:

1. Смешать ингредиенты в блендере, по крайней мере за день до готовки.

2. Дать остыть.

Ргарриссшо:

1. Вылить микс в блендер.

2. Добавить тертый шоколад, 1 порцию остывшего эспрессо, лед. Перемешать до однородности.

3. Разлить по чашам.

Ананасовое желе

Ингредиенты:

• Сок ананасовый – 250 г

• Йота-каррагинан (0.12 %) – 0.3 г

Способ приготовления:

1. Смешать ананас с йота-каррагинаном и вылить в кастрюлю.

2. Довести до кипения и остудить до образования желе в холодильнике.

Ргарриссшо (другой вариант)

Ингредиенты:

• Лед – 500 мл

• Эспрессо – 2–4 порции

• Молоко – 150 мл

• Каррагинан (~0.13 %) – 1 г

• Сироп шоколадный – по вкусу

• Сахар – по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешать эспрессо, шоколад и молоко на медленной скорости, затем осторожно, но быстро добавить каррагинан.

2. Сразу же добавить весь лед и перемешать на высокой скорости от 30 секунд до 1 минуты. Молоко можно заменить густым кремом.

Шоколадная пенка, взбитые сливки и десерт

Ингредиенты:

• Каррагинан (0.28 %) – 3.5 г

• Вода – 600 мл

• Шоколад топленый – 200 г
• Сливки молочные – 400 мл
• Сахар – 50 г
• Кофе растворимый -1 ч. ложка

Способ приготовления:

1. Нагреть все ингредиенты минимум до температуры 80 ˚С на пару минут.

Гель:

1. Дать осесть. В результате получится гель.

Жидкий гель:

1. Взбить гель в однородный густой раствор.
2. Подавать холодным или же нагретым в качестве горячего соуса.

Пенка:

1. Вылить жидкий гель в термоустойчивый кремер и зарядить оксидом азота. Хорошенько взболтать.
2. Нанести на противень и высушить как украшение или выложить на горячий кофе или какао.
3. Подавать горячим или же холодным, по желанию.

Альтернативный способ приготовления:

1. Растопить шоколад на паровой бане.
2. Смешать крем и сахар и влить в шоколад.
3. Нагреть воду до кипения и добавить каррагинан, перемешивая.
4. Добавить шоколад и кремовую смесь, используя блендер.
5. Добавить специи по вкусу (амаретто, сироп, растворимый кофе, ликер или орехи).
6. Вылить горячую смесь в порционные горшочки или в большую миску.
7. Оставить для остывания на пару часов.
8. Подавать при комнатной температуре или остывшим.

ВАРИАЦИИ: Смешать шоколадный флан с жирным кремом (добавить специи, добавки и загустители после этого шага: орехи, агар, натрий альгинатный жемчуг, кусочки фруктов и т. д.)

Молочный гель

Ингредиенты:

• Молоко – 200 мл
• Йота-каррагинан (0.3 %) – 0.6 г

Способ приготовления:

1. Смешать молоко с йота-каррагинаном и перемешать венчиком до полного растворения.

2. Вылить в кастрюлю, нагреть до температуры 80 ˚С и дать гелю образоваться в холодильнике.

Простая пенка с каррагинаном

Ингредиенты:

• Йота-каррагинан (0.5 %) – 1 г
• Эмульгатор (молочный/растительный белок, например, лецитин) – 2 г
• Жидкость (например, на молочной основе) – 200 мл

Способ приготовления:

1. Смешать каррагинан и эмульгатор в холодной воде.
2. Оставить на некоторое время для гидратации.
3. Взбить на высокой скорости или использовать кремер, заряженный оксидом азота, для создания пенки.

Желе для десерта из фруктовой воды

Ингредиенты:

• Сахар – 15 г
• Каррагинан (каппа/йота смесь) – 0.8 г
• Цитрат калия – 0.3 г
• Кислота лимонная – 0.4 г
• Красители – по желанию
• Специи – по вкусу
• Вода – 100 мл

Способ приготовления:

Смешать ингредиенты. Нагреть. Дать остыть для усадки.

Пивной гель

Ингредиенты:

• Эль/пиво белые – 200 мл
• Сахар – 50 г
• Глюкоза – 50 г
• Цитрат калия (0.08 %) – 0.25 г

• Каппа-каррагинан (0.67 %) – 2 г

Способ приготовления:

1. Поместить в блендер пиво, сахар, глюкозу, цитрат калия и каррагинан.
2. Перемешивать на высокой скорости в течение 3 минут.
3. Перенести содержимое в среднюю кастрюлю и довести до кипения.
4. Вылить на противень.
5. Оставить в холодильнике на 1 час для усадки.

Желированные цветущие огурцы

Ингредиенты:

• Огурцы свежие – 20 шт.
• Рассол маринованных корнишонов – 100 мл
• Каппа-каррагинан (0.75 %) – 0.75 г

Способ приготовления:

1. Помыть огурцы и положить в холодильник.
2. Перемешать в кастрюле рассол маринованных корнишонов и каппа-каррагинан.
3. Довести до кипения.
4. Окунуть огурцы дважды в полученную теплую смесь
5. Поместить в холодильник.

Арахисовое масло панна котта

Ингредиенты:

• Молоко – 540 мл
• Масло арахисовое – 300 г
• Экстракт ванили – 10 г
• Сахар белый – 210 г
• Соль – 10 г
• Йота-каррагинан (0.9 %) – 9.6 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты в блендере, кроме арахисового масла и каррагинана.
2. Рассыпать каррагинан постепенно по кругу для растворения.
3. Вылить в кастрюлю и довести до кипения.
4. Добавить арахисовое масло и тщательно перемешать.
5. Разлить в чаши или формочки.

6. Дать остыть и оставить на усадку в холодильнике.

Заварной крем из укропа

Ингредиенты:

• Укроп, листочки с ветками (отделить стебли) – 100 г
• Густой крем – 1500 г
• Сахар – 12 г
• Сироп – 18 г
• Йота-каррагинан (0.91 %) – 15 г

Способ приготовления:

1. Варить крем, соль и сироп на медленном огне.
2. Перенести в блендер, добавить укроп и перемешать на высокой скорости в течение 90 секунд.
3. Процедить через сито дважды, сперва с давлением на твердые части, затем без давления.
4. В средней кастрюле совместить жидкость и каррагинан. Перемешивать стационарным блендером на протяжении 1 минуты.
5. Довести до кипения, смешивать в течение 2 минут.
6. Снять с огня и дать кастрюле остыть в ледяной воде.

Кефирный крем

Ингредиенты:

• Кефир – 375 мл
• Крем густой – 375 мл
• Соль – 7 г
• Сахар – 100 г
• Лактат кальция (1.1 %) – 10 г
• Йота-каррагинан (1.0 %) – 9 г

Способ приготовления:

1. Постепенно нагреть кефир, крем, соль и сахар на среднем огне.
2. Когда смесь станет теплой, добавить лактат кальция и каррагинан.
3. Увеличить огонь и продолжать варить.
4. Растворить гидроколлоид при помощи погружного блендера.
5. Когда смесь закипит, продолжить варить еще 2 минуты.
6. Снять с огня, процедить и вылить в кастрюлю.
7. Дать остыть при комнатной температуре до усадки.

8. Нарезать на квадраты и, накрыв крышкой, охладить в холодильнике до подачи.

Простой рецепт геля с каппа-каррагинаном

Ингредиенты:
• Каппа-каррагинан (1–1.5 %) – 1–1.5 г
• Молоко – 100 мл

Способ приготовления:
1. Растворить каррагинан в холодном молоке при помощи венчика.
2. Довести до кипения и вылить раствор в форму. Дать остыть.

Сферификация с йота-каррагинаном

Ингредиенты:
• Йота-каррагинан (1–1.5 %) – 1,5 г
• Вода (или приправленная жидкость) – 100 мл

Ванночка:
• Лактат кальция – 5 г
• Вода – 100 мл

Способ приготовления:
1. Растворить каррагинан в холодной воде при помощи венчика.
2. Положить в холодильник на ночь.
3. Перенести при помощи ложки в раствор кальция. Оставить до усадки.
4. Аккуратно достать и промыть в воде.

Простой рецепт геля с каппа-каррагинаном

Ингредиенты:
• Каррагинан (1.5 %) – 1.5 г
• Вода (или приправленная жидкость) – 100 мл

Способ приготовления:
1. Растворить каррагинан в холодной воде при помощи венчика.
2. Довести до кипения и вылить раствор в форму. Дать остыть.

Грибной янтарь

Ингредиенты:

• Гриб белый – 5 шт.
• Бульон из белых грибов – 200 мл
• Каппа-каррагинан (1.5 %) – 3 г

Способ приготовления:

1. Нарезать белые грибы толщиной 0.3 см.
2. Перемешать бульон с каппа-каррагинаном до растворения.
3. Довести до кипения.
4. Окунуть дольку белого гриба в смесь на противне.
5. Повторить со всеми оставшимися дольками.

Сельдереевый пудинг

Ингредиенты:

• Сок сельдерея – 530 мл
• Порошок молочный, обезжиренный – 56 г
• Йота-каррагинан – 6 г
• Соль – по вкусу

Способ приготовления:

1. Совместить все ингредиенты в чаше и перемешать при помощи погружного блендера.
2. Перелить в кастрюлю и нагреть до 82 °C.
3. Разлить смесь в 8 стаканов и поместить в холодильник до усадки пудинга.
4. Накрыть и продолжать держать в холодильнике.
5. Достать за 15 минут до сервировки.

Остальные рецепты с каррагинаном можно найти в разделе «Мультигидроколлоидные рецепты».

Ксантан

СОВЕТЫ

• Добавление ксантана уменьшит синтез (влагоотдачу) даже при приготовлении холодных блюд.

• Ксантан меняет консистенцию: если жидкость вязкая при покое, она становится более жидкой при взбалтывании.

• Высокая вязкость в состоянии покоя имеет великолепное липкое свойство, к примеру, в приготовлении блюда темпуры

• Создает однородность в эмульсиях.

• Чтобы вода не вытекла из овощного пюре, стоит добавить немного ксантановой камеди.

• Нередко используется для хранения частиц при отложенном состоянии (к примеру, растительные вещества, специи и другие).

• Ксантан уменьшает ретроградацию крахмала в мучных продуктах.

• В мороженом ксантан (~0.2 %) предотвращает образование кристаллов льда во время процесса оттаивания.

• Ксантан помогает легко привести в однородное состояние взбитый крем и мусс.

• Ксантан входит в число продуктов, не имеющих в составе глютена, предотвращает рассыпание, делает продукты более вязкими. Для более лучшего результата, необходимо использовать ксантан с гуаровой камедью в соотношении 2:1.

Наименование	Ксантан (Е415)
Происхождение	Полисахарид, полученный путем ферментации Xanthomonas campestris (вырабатываемый бактериями рода Ксантамона кампестрис)
Свойства, текстура	Высокая вязкость, более утонченная; термообратимые мягкие эластичные гели с камедью рожкового дерева или коньяка.
Прозрачность	Чистый, прозрачный
Дисперсия	Рассеивание: в холодной и горячей воде; растворения можно добиться с помощью помешивания с добавлением сахара или глицерина, алкоголя или растительного масла
Гидратация (растворение)	В холодной или горячей воде; не растворяется в концентрациях с высоким составом сахара (>65 %).
pH	1-13
Взаимодействие	Допускается с кислотой, солью; нагрев, с ферментами, спиртом этанолом до 60 %
Вязкость раствора	Высокая (независимо от температуры)
Типичная концентрация	0.25 % — жидкий соус, 0.7-1.5 % — густой соус, 0.5-0.8 % — пена; [0.08-0.85 %]
Синергия	Гуар, камедь рожкового дерева, коньяк.

Банановый милшейк

Ингредиенты:

• Молоко обезжиренное (0.1 % жирности) – 500 мл
• Ксантан (0.07 %) – 0.5 г
• Сахар – 10–15 г
• Банан – 1 шт.
• Ваниль – 5 г
• Кубики льда – 5–10 шт.

Способ приготовления:

1. Измельчить ксантан и сахар.

2. Вылить молоко в блендер и, помешивая, добавить ксантан и сахар.

3. Добавить банан, ваниль и кубики льда. Ксантан придаст милкшейку более богатый вкус.

Фейк капучино пенка

Ингредиенты:

• Крем ликерный (напиток) – 500 мл
• Ксантан (0.08 %) – 0.4 г

Способ приготовления:

1. Размешать, процедить и перелить в кремер для создания пены (можно использовать обычный венчик).

2. Заряжаем закисью азота. Охладить.

3. Смешать кофейный ликер, лед и водку/ бренди в шейкере.

4. Сверху залить фейк капучино пеной и посыпать

шоколадной стружкой.

Тесто темпура

Ингредиенты:
• Яйцо – 1 шт.
• Мука – 100 г
• Вода холодная, ледяная – 250 мл
• Ксантан (0.1–0.15 %) – 0.35–0.5 г

Способ приготовления:
1. Взбить яйцо в миске.
2. Добавить холодную ледяную воду. Убедитесь, чтобы вода была очень холодной.
3. Добавить просеянную муку и ксантан, затем тщательно размешать.

Ксантан способствует склеиванию всех элементов в муке, например, идеален для приготовления луковых колечек и креветок.

Пена «Пина колада»

Ингредиенты:
• Сок ананасовый – 600 мл
• Молоко кокосовое – 500 мл
• Ром коричневый – 50 мл
• Ксантан (0.1 %) – 1 г или желатин (1.0 %) – 10 г

Способ приготовления:
1. Приготовить желатин.
2. Нагреть немного ананасового сока и растворить в нем желатин.
3. Добавить оставшуюся жидкость ананасового сока. При использовании ксантана можно его сразу добавить в жидкость, перемешивая с помощью погружного блендера.
4. Процедить жидкость.
5. Перелить в кремер для создания пены и заправить 1 баллоном закиси азота.
6. Оставить в холодильнике на несколько часов, прежде чем подавать на стол.

Маковое мороженое

Ингредиенты:

• Йогурт обычный, перемешанный – 800 мл
• Ксантан (0.1 %) – 1 г
• Пудра сахарная красного цвета – 10 г
• Ликер маковый Кордиал – 10 г

Для Кордиала:
• Вода – 100 г
• Сахар – 100 г
• Кислота лимонная – 1 щепотка или
• Сок лимонный – 0.5 ч. ложки

Способ приготовления:

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОРДИАЛА:
1. Смешать все ингредиенты и довести до кипения.
2. Дать остыть.

ДЛЯ МОРОЖЕНОГО:
1. Перелить йогурт в миску и перемешать.
2. Смешать ксантан с сахарной пудрой и добавить Кордиал, сделанный в домашних условиях.
3. Размешивать ксантан и сахар с помощью блендера до их полного растворения.
4. Добавить Кордиал в йогуртовую миску. Можно добавить ароматизаторы и цветные пищевые добавки по вкусу, маковые семена.
5. Хорошо все размешать.

ПО ЖЕЛАНИЮ: ксантан можно заменить измельченной камедью рожкового дерева.

Апельсиновое мороженое

Ингредиенты:
• Сок апельсиновый – 250 г
• Сливки – 250 г
• Сахар – 100 г
• Глюкоза – 8 г
• Стручок ванили – 1/2 шт.
• Ксантан (0.16 %) – 1.5 г
• Желток яичный – 8 шт.
• Сливки свежие – 200 г

Способ приготовления:

1. Кипятить, смешивая апельсиновый сок, половину сахара и ванильный стручок.

2. В отдельной кастрюле взбить яичные желтки с оставшимся сахаром.

3. Добавить в кастрюлю смесь из апельсинового сока и нагреть до 80 ˚С.

4. Развести ксантан в смеси и добавить свежие сливки.

5. Охладить и заморозить, желательно положив в специальный пакет.

Крем с иберийской ветчиной

Ингредиенты:

• Бульон иберийской ветчины – 50 г
• Жир иберийской ветчины – 30 г
• Ксантан (0.25 %) – 0.2 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты с помощью ручного или кухонного блендера, чтобы создалась кремовая эмульсия без комков.

2. Хранить в холодильнике

3. Подается с устрицами.

Пенистая клубника с бальзамическим уксусом

Ингредиенты:

• Клубника – 200 г
• Листья кориандра, свежие – 0.5 г
• Сахар – 30 г
• Уксус бальзамический – 14 г
• Вода – 150 г
• Ксантан (0.25 %) – 1 г

Способ приготовления:

1. Смешать клубнику, кориандр, сахар и бальзамический уксус с помощью ручного блендера.

2. В отдельном контейнере смешать воду и ксантан, используя тот же блендер, и добавить микстуру из клубники.

3. Ручной блендер может быть использован для взбивания, для создания пузырьков воздуха, но даже если имеется более воздушная текстура, необходимо отфильтровать комочки клубники через сито или специальную ложку.

4. Перелить в кремер и зарядить оксидом азота.

5. Для теплой пены нагреть венчик в воде температурой 60–70 ˚С (рекомендуется только с термостойким кремером или термовенчиком, который выдержит высокую температуру). Данная смесь отлично подходит с ванильным мороженым.

Белая сангрия в суспензии

Ингредиенты:

• Микстура белой сангрии – 500 г
• Ксантан (0.28 %) – 1.4 г

Способ приготовления:

1. Перелить сангрию в миску вместе с ксантаном, перемешать с помощью блендера.

2. Процедить и перелить в вакуумную упаковку всю микстуру, чтобы попавшие внутрь воздушные пузырьки смогли выйти.

Клубничное мороженое

Ингредиенты:

• Молоко соевое, несладкое – 500 мл
• Ксантан (0.32 %) – 3.4 г
• Мед – 230 г
• Клубника – 320 г

Способ приготовления:

1. Добавить в 200 мл несладкого соевого молока ксантан. Перемешать с помощью ручного блендера.

2. Добавить в оставшееся соевое молоко мед и клубнику, перемешав до полной однородности.

3. Залить в плоскую посуду и заморозить в морозильнике.

4. Спустя 1 час снова перемешать в блендере, пока не получим кремовую микстуру.

5. Снова заморозить и повторить через час.

Кокосовая кола

Ингредиенты:

• Сок кокоса – 400 мл
• Сахар – 60 г
• Стручки кокосовые, сушеные – 160 г
• Камедь ксантановая (0.4 %) – 2.5 г

Способ приготовления:

1. Необходимо подогреть 100 мл кокосового сока, добавить сахар, оставшийся сушеный кокос, и в самом конце – 1.5 г ксантана. Все перемешать до полного растворения.

2. Довести до кипения, процедить, дать остыть до температуры 45–50 °C.

3. Добавить в смесь оставшийся ксантан и перемешать.

4. Снова процедить, залить в кремер, заправить смесь углекислым газом – 1 баллончиком CO_2.

Фруктово-майонезное пюре

Ингредиенты:

- Пюре фруктовое – 200 г
- Масло оливковое – 150 г
- Моно-/диглицерид (0.6 %) – 2 г
- Ксантан (0.4 %) – 1.5 г

Способ приготовления:

1. Смешать фруктовое пюре с оливковым маслом и моно-/диглицеридами с помощью погружного блендера.

2. Добавить ксантан и продолжить размешивать до готовности.

Микстура из муки без глютена

Ингредиенты:

- Мука рисовая, белая – 320 г
- Крахмал кукурузный – 100 г
- Мука тапиока – 35 г
- Ксантан (0.7 %) – 3.4 г

Способ приготовления:

Смешать и использовать во всех рецептах, где имеется мука.

Зефир с ксантаном

Ингредиенты:

- Вода – 60 мл
- Крем тартар (винный камень) – 10 г
- Сахар, гранулированный – 255 г
- Сироп кукурузы, светлой – 255 г
- Стручок ванили – 1/2 шт.
- Белок яичный (~3 яичных белков) – 85 г
- Ксантан (0.76 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Взять столовую ложку, положить в нее ксантан и сахар. Отложить в сторону.
2. Нагреть воду, добавляя в нее немного крема тартар (винный камень), оставшийся сахар, сироп кукурузы и ваниль.
3. Кипятить до температуры 120 ˚С.
4. Высыпать семена ванили.
5. Взбивать яичные белки в течение 2-х минут, чтобы они стали более мягкими, нежными и пенистыми.
6. Продолжать взбивать яйца медленно, одновременно наливая в них сироп.
7. Добавить микстуру ксантана в яичные белки и так же продолжить взбивать.
8. Ускорить процесс взбивания микстуры до 2–3 минут, пока она не станет похожа на безе и не будет прилипать к краям.
9. Посыпать аккуратно кукурузным крахмалом противень или лоток для выпекания.
10. Распределить безе ровно по всей поверхности противня/лотка.
11. Сверху насыпать снова кукурузным крахмалом, накрыть пластиковой пленкой или крышкой и положить в холодильник на 4 часа для впитывания.
12. Извлечь из холодильника, нарезать зефир на формы желаемого размера.
13. Окунуть зефир в кукурузный крахмал.

Сироп из бальзамического уксуса

Ингредиенты:

- Уксус бальзамический – 100 мл
- Сахар – 10 г
- Ксантан (0.82 %) – 0.9 г

Способ приготовления:

1. Измельчить сахар и ксантан.
2. Добавить в бальзам измельченные сахар и ксантан, размешивая микстуру с помощью погружного блендера. Постараться избежать проникновения пузырьков воздуха в смесь, поскольку извлечь их будет очень долго.

Соус из бальзамического уксуса

Ингредиенты:

• Уксус бальзамический – 30 мл
• Мед – 20 г
• Ксантан (0.85 %) – 0.85 г
• Масло оливковое первого отжима – 50 г
• Соль – по вкусу

Способ приготовления:
Перемешать все ингредиенты до однородной массы.

Подушечки из моркови

Ингредиенты:
• Сок морковный – 80 г
• Белок яичный – 120 г
• Желток яичный – 70 г
• Мука – 20 г
• Ксантан (1.0 %) – 3 г
• Соль – по вкусу
• Перец – по вкусу

Способ приготовления:
1. Добавить ксантан в морковный сок и смешать с яичным белком, желтком и мукой.
2. Добавить соль и перец по вкусу.
3. Процедить и перелить в 0.5-литровый кремер.
4. Заправить кремер газом N_2O.
5. Дважды хорошо взболтать, чтобы газ проник в смесь, и оставить на 30 минут.
6. Смазать сливочным маслом пластиковые стаканчики, сделать дырочки в двух местах на дне стакана и залить наполовину морковной смесью
7. Подогреть в микроволновой печи около 30 секунд.
8. Экспериментировать со временем и настройками печи, пока не достигнем желаемого результата.

Кукурузный крахмал

СОВЕТЫ

У кукурузного крахмала примерно вдвое большая связывающая способность, чем у муки.

Наименование	Кукурузный крахмал
Происхождение	Полисахарид, полученный из маиса/кукурузы
Свойства, текстура	Нетермообратимый загуститель
Прозрачность	Непрозрачный
Дисперсия	Холодная вода
Гидратация (растворение)	62-72 °C
Усадка	Затвердевает при температуре >70 °C
Ингибитор	pH 2-3 уменьшает вязкость
Вязкость раствора	Высокая при полном насыщении водой
Типичная концентрация	[0.4-10.4 %]

Мягкое безе/меренга наполнитель для пирога

Ингредиенты:

Гель из кукурузного крахмала:

• Крахмал кукурузный (0.4–0.8 % в конечной готовке) – 10 г
• Вода – 80 мл

Безе/меренга:

• Белок яичный – 6 шт.
• Вода – 30 мл
• Сахар – 140 г
• Крем тартар – 2–3 г

Способ приготовления:

1. Смешать кукурузный крахмал с 80 мл холодной воды.
2. Нагреть для создания густого геля.
3. Смешать белки яиц с 30 мл воды и кремом тартар. Добавить сахар немного, по вкусу.
4. Добавить 1–2 ложки геля. Это предотвратит уменьшение в объеме, разбухание и чрезмерную влажность безе/меренги.
5. Использовать меренгу в качестве наполнителя для пирога.

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты в холодном состоянии в кастрюле.

2. Довести до кипения, продолжить кипятить на медленном огне в течение 2–3 минут, непрерывно перемешивая.

3. Остудить и можно подавать.

Винный шоколад Джона Нотта

Ингредиенты:

• Портвейн – 350 мл
• Шоколад горький, тертый – 60 г
• Сахар (или по вкусу) – 65 г
• Крахмал кукурузный (~0.7 %) – 3.2 г

Способ приготовления:

1. Положить все ингредиенты в глубокую кастрюлю и хорошенько нагреть.

2. Довести до кипения, непрерывно помешивая.

3. Разлить на 4 чашки или кружки, заранее подогретые.

Ванильный соус (не-яичный крем)

Ингредиенты:

• Молоко – 800 мл
• Крахмал кукурузный (~2.4 %) – 20 г
• Сахар – 25 г
• Сахар ванильный – 10 г или эссенция ванильная – 5 мл

Суфле из грейпфрута

Ингредиенты:

• Сок грейпфрута (или лимона/лайма/ апельсина) – 250 мл
• Кожура грейпфрута, мелко нарезанная
• Сахар – 100 г
• Крахмал кукурузный (~3.2 %) – 15 г
• Вода – 30 мл
• Белок яичный – 2 шт.

Способ приготовления:

1. Смешать сок, 50 г сахара и кожуру грейпфрута в маленькой кастрюле и нагреть на среднем огне.

2. Готовить до тех пор, пока сок не испарится до 150 мл.

3. Процедить, чтобы убрать кусочки кожуры.

4. Смешать кукурузный крахмал и воду.

5. Соединить смесь кукурузного крахмала и горячий сок и продолжить взбивать, пока сок не загустеет.

6. Снять с огня и погрузить кастрюлю в ванночку с холодной водой.

7. Взбивать, пока смесь не остынет, примерно в течение 3 минут. Отложить в сторону.

8. Взбить яичный белок до однородного состояния. Добавить 50 г сахара и продолжить взбивать до однородного состояния.

9. Влить яичные белки в смесь грейпфрута в два захода.

10. Разложить суфле на 6 чаш.

11. Запекать при температуре 180 °C в течение 15 минут или до готовности.

Суфле также можно приготовить из половинок грейпфрута:

1. Использовать ложку для чистки грейпфрутов от мякоти и оболочки из 6 половинок грейпфрута.

2. Посыпать мякоть сахаром.

3. Заполнить и испечь, как описано выше.

Шарики халвы с сыром фета и фисташками

Ингредиенты:

• Сыр фета – 1 кг
• Вода – 400 мл
• Порошок кукурузный (~4.2 %) – 80 г
• Сахар – 325 г
• Фисташки, измельченные в крошку – 200 г

Способ приготовления:

1. Положить сыр фета в холодную воду для смягчения.

2. Хорошенько раздавить вилкой и профильтровать.

3. Растворить кукурузный порошок в чашке воды.

4. Довести до кипения оставшуюся воду и сахар.

5. Добавить кукурузный порошок с водой и готовить на медленном огне 10 минут.

6. Добавить сыр и готовить еще 15 минут.

7. Пока халва еще теплая, зачерпнуть небольшую порцию размером с грецкий орех и сделать шарики руками.

8. Посыпать шарики халвы крошкой фисташек.

9. Подавать теплым или холодным, по желанию.

Мороженое из кукурузного крахмала

Ингредиенты:

• Сливки – 300 мл
• Молоко – 300 мл
• Сахар – 100 г
• Соль – 1 щепотка
• Стручок ванили – 1 шт. или экстракт ванили 1 ч. ложка
• Крахмал кукурузный (4.1 %) – 30 г

Специи (используйте одну из приведенных ниже):

• Подготовить сахар. Добавить 120 мл джема к смеси перед заморозкой.

• Заменить пахту или йогурт на половину крема или молока.

• 240 мл ягод вишни разрезать пополам, очистить от косточек. Добавить в смесь прямо перед заморозкой.

• Добавить 240 мл очищенной, нарезанной клубники, или очищенных и нарезанных абрикосов перед заморозкой.

• 120 мл очень крепкого кофе для 120 мл крема или молока.

• 240 мл кокосового молока для 240 мл крема или молока; добавить 120 г поджаренных, высушенных кокосов (по желанию).

• Добавить 120 мл нарезанной мяты и 120 мл измельченного темного шоколада прямо перед заморозкой.

Способ приготовления:

1. Довести 500 мл смеси из крема/молока, сахара, семян/бобов ванили и соли до кипения.

2. Готовить на медленном огне несколько минут, затем снять с огня.

3. Медленно добавить в чашу оставшуюся смесь крема/молока к кукурузному крахмалу, перемешивая во избежание комков.

4. Добавить смесь кукурузного крахмала в кастрюлю и убрать стручки ванили.

5. Готовить, перемешивая, до тех пор, пока смесь не начнет густеть, и почти дойдет до кипения.

6. Сразу же убавить огонь до минимума, варить еще 5 минут или до загустения.

7. Добавить экстракт ванили, если необходимо. Если смесь содержит комки, необходимо взболтать ее в миске. Оставить для остывания на несколько часов (можно пропустить этот этап при наличии замораживающего устройства).

8. После остывания и при отсутствии комков вылить смесь во фризер, и далее следует руководствоваться инструкцией производителя оборудования.

Шоколадный пудинг из кукурузного крахмала

Ингредиенты:

• Сахар – 100 г
• Порошок какао, несладкий – 20 г
• Крахмал кукурузный (4.8 %) – 40 г
• Соль – 1 щепотка
• Молоко – 650 мл
• Маргарин (или масло) – 25 г
• Экстракт ванили – 5 мл

Способ приготовления:

1. Смешать в кастрюле сахар, какао, кукурузный крахмал и соль.
2. Поставить на средний огонь и смешать с молоком.
3. Довести до кипения и готовить, непрерывно помешивая, до тех пор, пока смесь достаточно не затвердеет.
4. Снять с огня и смешать с маргарином и ванилью.
5. Дать немного остыть и подавать теплым или же положить в холодильник до сервировки.

Ванильный пудинг

Ингредиенты:

• Крахмал кукурузный (4.8 %)– 12 г
• Молоко – 200 мл
• Сахар – 30 г
• Сахар ванильный – 0.5 г
• Сливочное масло – 8 г

Способ приготовления:

1. Смешать кукурузный крахмал с 20 мл молока.
2. Смешать сахар и ванильный сахар с оставшимся молоком и довести до кипения.
3. Снять с огня и смешать смесь кукурузного крахмала с горячим молоком.
4. Снова поставить на огонь для небольшого кипячения, непрерывно помешивая.
5. Снять с огня и смешать масло со смесью пудинга.
6. Влить в подходящую миску и дать осесть при комнатной температуре, либо в холодильнике.

Кондитерский крем

Ингредиенты:

• Стручок ванили, разделенный и целый – 1 шт.
• Молоко цельное – 240 мл
• Крем густой или сливки взбитые – 120 мл
• Сахар – 65 г
• Соль – по вкусу
• Крахмал кукурузный (5.5 %) – 30 г
• Желток яичный – 5 шт.

Способ приготовления:

1. Нагреть молоко, крем и ваниль.
2. Смешать сахар, кукурузный крахмал и щепотку соли в другой кастрюле.
3. Влить горячее молоко в смесь сахара, непрерывно помешивая.
4. Нагревать до затвердевания.
5. Добавить 60 мл горячей смеси к яичным желткам.
6. Добавить яичную смесь к оставшемуся молоку.
7. Нагревать, помешивая, до тех пор, пока крем не станет густым и однородным. Кукурузный крахмал предотвращает свертывание яичных желтков.

Лакричные конфеты

Ингредиенты:

• Мука – 125 г
• Крахмал кукурузный (~7.2 %) – 75 г
• Клейковина пшеничная – 120 мл
• Порошок солодки – 1 1/2 ч. ложки
• Порошок бадьяна – 1 1/2 ч. ложки
• Меласса – 700 г

Способ приготовления:

1. В 2-литровой кастрюле смешать все сухие ингредиенты.
2. Добавить мелассу и тщательно перемешать пластиковой ложкой до тех пор, пока смесь не станет однородной.
3. Положить смесь в микроволновку и готовить в течение 1.5 минуты.
4. Перемешать полученную массу.
5. Повторить циклы готовки/перемешивания (8 раз) с суммарным временем готовки в микроволновой печи 13.5 минут.
6. Снять кастрюлю с печи.
7. Разлить лакрицу на тефлоновую пленку для печенья.
8. Пока теплая, сделать из нее лепешки толщиной 1–1.5 см.

9. Дать остыть. Использовать пластиковый нож для разрезания на полоски, затем свернуть их в трубочки. Трубочки можно разрезать на небольшие порции ножницами.

Рахат-лукум

Ингредиенты:

• Вода – 1000 мл
• Сахар – 900 г
• Крахмал кукурузный (~10.4 %) – 225 г
• Вода розовая – 20 мл
• Сок лимонный – 10 мл
• Крем тартар (винный камень) – 6.5 г
• Краситель пищевой, красный – по желанию

Для покрытия:

• Крахмал кукурузный – 60 г
• Пудра сахарная – 225 г

Способ приготовления:

1. Положить сахар, 250 мл воды и лимонный сок в большую кастрюлю.
2. Нагревать на среднем огне, помешивая до растворения сахара и закипания смеси.
3. Уменьшить огонь и варить дальше, не перемешивая, до тех пор, пока смесь не достигнет температуры 114–118 ˚C.
4. Снять кастрюлю с огня.
5. Во второй большой кастрюле смешать вместе кукурузный крахмал и крем тартар (винный камень).
6. Постепенно добавить в смесь, помешивая, оставшуюся воду до тех пор, пока не останется ни одного комка.
7. Перемешивать непрерывно, пока смесь не вскипит и не сформируется в густую, клейкую массу.
8. Медленно влить горячий сахарный сироп в смесь кукурузного крахмала и пудры, непрерывно помешивая.
9. Уменьшить огонь и готовить на медленном огне примерно в течение 1 часа или пока смесь не приобретет золотой оттенок, часто помешивая, чтобы предотвратить слипание.
10. Смешать с розовой водой и добавить пищевой краситель (по желанию).
11. Влить смесь в приготовленную форму для выпечки и равномерно распределить.
12. Остудить до комнатной температуры, не накрывая. Дать осесть на ночь.

13. Посыпать большую доску для резки сахарной пудрой и небольшим количеством кукурузной муки.

14. Вынуть смесь и разрезать на кубики по 2.5 см ножом. Сделать примерно 80 кусочков.

15. Обвалять кусочки в смеси сахарной пудры и кукурузной муки.

16. Готовые конфеты хранить в воздухонепроницаемом контейнере с листами кондитерской бумаги, покрытыми смесью сахара, разделяя каждый слой.

Остальные рецепты с кукурузным крахмалом можно найти в разделе «Мультигидроколлоидные рецепты».

Лецитин

Технически не является гидроколлоидом, но он включен в рецепты для полноценности модификаторов текстуры. Лецитин фосфолипидный и наиболее часто встречается в яичном желтке. Распространенный в продаже лецитин обычно производится из бобов сои.

СОВЕТЫ

• Лецитин обладает хорошими эмульгирующими свойствами.

• Лецитин усиливает эластичность муки.

• При использовании лецитина для пенок необходимо применять широкий, плоский контейнер, чтобы дать воздуху собраться.

• Необходимо очень маленькое количество лецитина для пенообразования. Точный объем зависит от пропорций воды и масла в смеси. Добавление чрезмерного количества дестабилизирует пенку.

Эмульгированный винегрет

Ингредиенты:

• Уксус или сок лимонный – 50 г
• Масло оливковое – 100 г
• Травы и специи, горчица, чеснок, лук – по вкусу
• Лецитин (0.2 %) – 0.3 г
• Ксантан (0.1–0.4 %) – 0.15–0.60 г

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты при помощи погружного блендера. По желанию можно сделать тверже, добавив ксантан.

Лаймовая пенка

Ингредиенты:

• Сок лаймовый – 225 г
• Вода – 275 г
• Лецитин (0.3 %) – 1.5 г

Способ приготовления:

1. Совместить три ингредиента и использовать ручной миксер на поверхности жидкости.

2. Подождать 1 минуту и собрать пенку, образовавшуюся на верхней части.

Замороженная пенка пармезан

Ингредиенты:

РАСТВОР ПАРМЕЗАНА:
• Пармезан тертый – 500 г
• Вода – 450 г

ПЕНКА ПАРМЕЗАНА
• Раствор пармезана – 250 г
• Лецитин (0.52 %) – 1.3 г

Способ приготовления:

1. Смешать пармезан с водой и постепенно нагреть до температуры 80 °C.

2. Оставить пропитываться водой в течение 30 минут и процедить.

3. Добавить 1.3 г лецитина на каждые 250 г полученного раствора пармезана.

4. Использовать ручной миксер на поверхности жидкости.

5. Собрать и заморозить получившуюся пенку в контейнере.

Соево-персиковое мороженое

Ингредиенты:
• Молоко соевое – 700 мл
• Персики, свежие или замороженные, нарезанные – 350 мл
• Сахар (по вкусу) – 100–200 г
• Масло соевое (по выбору) – 60 мл
• Лецитин (0.56 %) – 6.9 г
• Специя ванильная – 1 ч. ложка или стручок ванили – 1 шт.
• Соль – 1 щепотка

Способ приготовления:

1. Если использовать стручок ванили, расщепить на две доли и поделить пополам. Собрать внутренности и использовать их для приправы (за исключением кожуры).

2. Смешать все ингредиенты вместе в блендере до

однородного и кремовидного состояния.

3. При добавлении кусочков персика, необходимо нарезать персики отдельно и закинуть в смесь соевого молока прямо перед заморозкой. Заморозить согласно инструкции к мороженице.

Пенка из соевого соуса

Ингредиенты:

• Соус соевый – 300 г
• Вода – 200 г
• Лецитин (0.6 %) – 3 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты ручным блендером и оставить на несколько минут.
2. Снова все перемешать ручным блендером, стараясь получить как можно больше пенки, чтобы слой пены был на верхней части.
3. Оставить на 1 минуту и собрать пенку кухонной лопаточкой.

Чайная пенка

Ингредиенты:

• Молоко – 1000 мл
• Сахар мускатный – 200 г
• Чай (черный) – 20 г
• Лецитин (0.83 %) – 10 г

Способ приготовления:

1. Довести молоко и сахар до кипения.
2. Настаивать чай 4 минуты.
3. Процедить, добавить лецитин и взбить специальной насадкой погружного блендера.

Апельсиновая пенка с оливковым маслом

Ингредиенты:

• Сок апельсиновый – 300 мл
• Вода розовая – 15 мл
• Масло оливковое – 250 мл
• Лецитин (0.88 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Нагреть розовую воду с порцией апельсинового сока.

2. Добавить оставшийся сок, оливковое масло и лецитин.

3. Влить в широкий, плоский контейнер, в котором можно будет образовать пенку.

4. Взбить погружным блендером, работая на поверхности жидкости.

5. Заморозить пенку с жидким азотом и нужно подавать сразу.

Яблочный штрудель

Ингредиенты:

• Яблоки, тонко нарезанные – 6 шт.
• Изюм, измельченный – 250 мл
• Миндаль, бланшированный – 250 мл
• Финики, измельченные – 120 мл
• Ваниль – 1 ч. ложка
• Кардамон – 1 ч. ложка

Для выпечки:

• Мука цельнозерновая – 180 г
• Вода холодная – 120 мл
• Масло подсолнечное – 2 ст. ложки
• Лецитин (2.2 %) – 6.9 г (1 ложка)
• Соль – 1 щепотка

Способ приготовления:

1. Смешать муку и соль, добавить масло и лецитин, хорошенько перемешать.

2. Добавить воду.

3. Раскатать тесто очень тонким слоем на большой, мягкой, немного посыпанной мукой бумаге для выпечки (необходимо растянуть тесто).

4. Совместить все ингредиенты заправки.

5. Распределить яблочную начинку на тесто толщиной 5 см на одном конце и затем по остальной поверхности.

6. Поднять один конец бумаги так, чтобы тесто начало заворачиваться.

7. Свернуть бумагу для выпечки и подвернуть концы.

8. Запекать в течение 1 часа при температуре 160–180 ˚С.

9. Нарезать, как рулет, и подавать с ванильным мороженым.

Усилитель теста для хлебопечки

Ингредиенты:

• Гранулы лецитина – 230 мл
• Порошок витамина С – 1 ч. ложка
• Имбирь, молотый – 1 ч. ложка

Способ приготовления:

1. Смешать ингредиенты и хранить в плотно закрытой стеклянной емкости.
2. Использовать такое же количество усилителя, как и дрожжей.

Имбирь усиливает действие дрожжей и заставляет их действовать быстрее. Аскорбиновая кислота (витамин С) усиливает глютен. Гранулы лецитина помогают маслу в формировании нитей глютена, помогающих в формировании липкой структуры.

Остальные рецепты с лецитином можно найти в разделе «Мультигидроколлоидные рецепты».

Мальтодекстрин

СОВЕТЫ

• Некоторые встречающиеся в продаже гидроколлоиды предварительно смешаны с мальтодекстрином. Он помогает в дисперсии.

Обжаренные мучные нагетсы

Ингредиенты:
• Мука – 40 г
• Сахар кондитерский – 8 г
• Соль – 0.5 г
• Тапиока мальтодекстрина – 13 г
• Масло, несоленое, топленое – 30 г

ПРИМЕЧАНИЕ:
Обжарка изменяет крахмал и глютен, мука теряет эластичность и получает песочную структуру.

Способ приготовления:
1. Предварительно нагреть печь до температуры 160 ˚С.
2. Распределить муку ровным слоем на бумагу для выпечки и готовить в печи примерно 45 минут, часто перемешивая до душистости и золотой корочки.
3. Полностью остудить.
4. Запеченная мука может быть приготовлена предварительно и храниться в контейнере.
5. Предварительно нагреть печь до температуры 180 ˚С.
6. Положить муку, сахар, соль и мальтодекстрин в чашу, взбивать для смешивания.
7. Медленно посыпать топленое масло, взбивая вилкой.
8. Снять округленные наггетсы по мере их формирования и расположить на бумаге для выпечки.
9. Запекать в течение 10–12 минут и дать остыть полностью перед сервировкой.

Выпечка из коричневого масла

Ингредиенты:

• Масло жирное, коричневое (77 %) – 250 г
• Мальтодекстрин (23 %) – ~75 г
• Соль, мелко измельченная – 5 г

Способ приготовления:

1. Процедить коричневое жирное масло от твердых частиц.
2. В теплом состоянии смешать его с мальтодекстрином как при готовке порошка. Приправить солью.
3. Добавить мальтодекстрин до момента, когда паста может быть легко скатана в шары, которые будут держаться, но не будут слишком прилипать к рукам.
4. Положить их на пергамент на противне так, чтобы не касались друг друга.
5. Готовить 3–5 минут при температуре 190 ˚С.
6. Дать полностью остыть.
7. Хранить в воздухонепроницаемом контейнере до использования.

Порошок из оливкового масла

Ингредиенты:

• Масло оливковое – 80 г
• Мальтодекстрин (24 %) – 25 г
• Соль – 3 г

Способ приготовления:

1. Взбить масло, мальтодекстрин и соль до формирования порошка.
2. Хранить в воздухонепроницаемом контейнере.

Сухая карамель

Ингредиенты:

ОСНОВА КАРАМЕЛИ:

• Сахар – 375 г
• Крем, густой – 500 г
• Масло сливочное – 100 г

СУХАЯ КАРАМЕЛЬ:

• Основа карамельная – 210 г
• Тапиока мальтодекстрина (24 %) – 65 г

Способ приготовления:

КАРАМЕЛЬНАЯ ОСНОВА:

1. Нагреть сахар, глюкозу, крем и масло на среднем огне до температуры 110 °C.
2. Вылить на противень с силиконовым ковриком.
3. Дать остыть при комнатной температуре.

СУХАЯ КАРАМЕЛЬ:

1. Совместить карамельную основу и мальтодекстрин в кухонном комбайне и готовить, пока карамельная основа полностью не пропитается.

Порошок белого шоколада

Ингредиенты:

• Мальтодекстрин (40 % финального состава) – 80 г
• Шоколад белый, топленый – 120 г

Способ приготовления:

1. Разместить мальтодекстрин в Robot Coupe (вид кухонного комбайна) и добавить белый топленый шоколад.
2. Запустить устройство и пройтись по поверхностям лопаточкой.
3. Добавить мальтодекстрин для создания желаемой текстуры. Для более душистого шоколадного порошка, пропустить через тамис.

Порошок Нутелла

Ингредиенты:

• Тапиока мальтодекстрина (40 %) – 80 г
• Нутелла (60 %) – 120 г

Способ приготовления:

1. Совместить все ингредиенты в кухонном комбайне.
2. Готовить, пока смесь не приобретет структуру земли.
3. Пропустить смесь через тамис или мелкое сито для смягчения текстуры.
4. Хранить в прохладном, сухом месте до сервировки.

Крошки горького миндаля

Ингредиенты:

• Масло миндальное первого отжима – 50 г
• Масло зеленое – 50 г

• Мальтодекстрин (65 % финального состава) – 65 г

Способ приготовления:

1. Смешать оба вида масла и отложить.
2. Медленно добавить смесь масел к мальтодекстрину, перемешивая непрерывно ручным блендером до возникновения сгустков.
3. Оставить при комнатной температуре.
4. Нагревать кусочки на сковороде, пока они не станут округлыми и не приобретут легкую хрустящую корочку.

Порошок из бекона

Ингредиенты:

• Мальтодекстрин – 60 мл
• Сало обжаренное – 120 мл

Способ приготовления:

1. Положить большую часть сала в чашу и посыпать к нему мальтодекстрин, проходя по поверхностям смеси лопаточкой и тщательно перемешивая.
2. Добавить еще мальтодекстрина до достижения желаемой текстуры.

Рецепт кислой смеси

Ингредиенты:

• Сахар – 360 мл
• Сироп кукурузный – 60 мл
• Мальтодекстрин – 120 мл
• Сок лимонный, свежий – 120 мл
• Сок лайма, свежий – 120 мл
• Цедра лайма – 30 мл
• Белок яичный, обезвоженный (по желанию) – 8 г
• Кислота лимонная – 12 г
• Вода – 480 мл

Способ приготовления:

1. Смешать воду, сахар, мальтодекстрин и цедру в емкости и постепенно нагреть до растворения всех ингредиентов.
2. Выключить огонь и добавить оставшиеся ингредиенты, перемешивая до растворения.
3. Процедить смесь в 1 л бутыль.

Мальтодекстрин повышает вязкость кислой смеси и, если не

использовать яичный белок, он также обладает свойствами создания пены.

Метилцеллюлоза

СОВЕТЫ

• В продаже есть очень большой диапазон метилцеллюлозы и других гидроколлоидов, основанных на целлюлозе. Если у вас останутся вопросы по их применению – ответы найдете в специализированных книгах и приложениях от производителя.

• Поскольку метилцеллюлоза при нагревании образует гель, она часто используется для поддержания формы в продуктах, которым свойственен распад при нагревании.

• Метилцеллюлоза может быть использована для предотвращения выпаривания фруктовых начинок в выпечке.

Наименование	**Метилцеллюлоза (Е461)**
Происхождение	Модифицированный полисахарид, полученный из целлюлозы насыщенных сахарами растений
Свойства, текстура	Термообратимый мягкий эластичный гель при нагревании; помогает в формировании и стабилизации пенок в остывшем состоянии
Дисперсия	Горячая или холодная вода, использовать медленную скорость перемешивания во избежание образования пенки; смешать с небольшим количеством горячей воды чтобы не допустить формирования сгустков и затем смешать с оставшейся холодной водой
Гидратация (растворение)	Холодная вода, оставить на ночь; добавить соль после полного насыщения
pH	2-13
Усадка	Образует гель при нагревании до температуры 50-60 °C
Плавление	Плавится при температуре ниже необходимой для усадки
Усилитель	Алкоголь увеличивает температуру усадки
Ингибитор	Соль понижает температуру усадки
Выдерживает	Кислоты, щелочи
Вязкость раствора	Низкая при низкой температуре, высокая при высокой
Типичная концентрация	1-2 % для гелей; [0.26-3.4 %]
Синерезис	Да

Кремовые сырные спагетти

Ингредиенты:

• Сыр кремовый – 370 мл
• Вода – 160 мл
• Метилцеллюлоза (0.26 %) – 1.3 г

Способ приготовления:

1. Нагреть в кастрюле воду до температуры 85 ˚С и тщательно взбить с метилцеллюлозой.
2. Добавить смесь к кремовому сыру и тщательно перемешать.
3. Положить смесь на ледяную ванночку и взбивать до остывания (до температуры 10 ˚С).
4. Хранить при температуре или ниже 10 ˚С в течение 2 часов для полной гидратации.
5. Переложить в дозировочный флакон.
6. Довести два литра воды до кипения и использовать шприц для формирования спагетти из крема.
7. Используя дуршлаг, слить воду как только спагетти станет мягкой (занимает примерно 30 секунд).

Спагетти соба из оливкового масла

Ингредиенты:

• Метилцеллюлоза (0.63 %) – 2 г
• Вода комнатной температуры – 80 мл
• Соль – 1 г
• Масло оливковое комнатной температуры – 240 мл

Способ приготовления:

1. Растворить метилцеллюлозу в воде.
2. Оставить на ночь, чтобы воздух вышел из смеси.
3. Добавить соль и оливковое масло небольшими порциями. Использовать хорошее оливковое масло – желательно мягкий, фруктовый, а не горький вкус (Valerrama Hojiblanca).
4. Перемешать смесь венчиком (погружной блендер при этом не использовать).
5. Перенести смесь в шприц (или подобное устройство) и выдавить в горячую, чистую жидкость/суп.

Нежные бобовые шарики

Ингредиенты:

• Смесь метилцеллюлозы:
• Вода – 100 г
• Метилцеллюлоза – 3 г

Для шариков бобов:

• Фасоль, очищенная – 65 г

• Смесь метилцеллюлозы (0.7 % в финальном составе) – 20 г

Способ приготовления:

1. Смешать два ингредиента при комнатной температуре в блендере для достижения текстуры без комков.
2. Процедить и поставить в холодильник на 24 часа.
3. Смешать очищенную фасоль со смесью метилцеллюлозы.
4. Свернуть 8 шаров – каждый по 8.5 г.
5. Держать в холодильнике.
6. Положить шары в соленую воду, нагретую до температуры 90 ˚C, и варить 1 минуту до готовки.

Стабилизированная целлюлозная пенка

Ингредиенты:

• Бульон или сок – 100 мл
• Метилцеллюлоза (1–1.5 %) – 1–1.5 г

Способ приготовления:

1. Растворить метилцеллюлозу в бульоне/соке и оставить на ночь.
2. Взбить на высокой скорости или приготовить пенку, используя сифон.

Горячие листы моцареллы

Ингредиенты:

МОЦАРЕЛЛОВОЕ ОСНОВАНИЕ:

• Сыр Моцарелла из буйволиного молока – 560 г
• Масло оливковое – 15 г
• Соль – 1 г

ЛИСТЫ МОЦАРЕЛЛЫ:

• Основание моцарелловое – 646 г
• Вода – 161.5 мл
• Метилцеллюлоза (1.25 %), метоцел A15C – 10.1 г

Способ приготовления:

ОСНОВА:

Перемешать все ингредиенты до однородного состояния.

ЛИСТЫ:

1. Довести воду до кипения и растворить метилцеллюлозу в кипящей воде.

2. Добавить водную смесь к моцарелловой основе и смешивать, пока смесь не станет однородной и светлой.

3. Положить смесь моцареллы в чашу на ледяной ванночке и оставить до остывания.

4. Раскатать основу моцареллы тонкими листами на нелипнущей поверхности и запечь в теплой печи до образования геля.

5. Снять горячую моцареллу и использовать листы для сервировки.

Зефир

Ингредиенты:

• Вода – 230 г
• Сахар – 90 г
• Метилцеллюлоза (1.4 %), E15–4.5 г
• Ваниль – 1/2 ч. ложки
• Сахар кондитерский – 20 г

Способ приготовления:

1. Довести воду и сахар до кипения. Дать остыть.

2. Добавить метилцеллюлозу и ваниль, перемешать погружным блендером.

3. Накрыть и оставить на 2 часа или до затвердевания.

4. Перенести в миску для смешивания и взбивать на высокой скорости до воздушности в течение 3 минут.

5. Нанести на силиконовый коврик или формочку и запекать при температуре 150 ˚С в течение 5–8 минут или до усадки.

6. Вытащить или сразу разрезать на формы, желаемого размера.

7. Посыпать кондитерским сахаром и использовать лампу или печь для придания коричневой корочки.

8. Подавать горячим.

Обратите внимание: данный зефир в холодном состоянии будет таять!

Кукурузный пудинг

Ингредиенты:

• Сок кукурузный, полученный в соковыжималке – 400 г
• Крем сырный – 160 г
• Порошок чеддер – 20 г
• Метилцеллюлоза (1.4 %), метоцел SGA150–8.5 г

• Соль – по вкусу

Способ приготовления:

1. Положить 1/2 кукурузного сока и сырного крема в кастрюлю и нагреть на среднем огне до растопления сырного крема.

2. Снять с огня и добавить оставшийся сок, порошок чеддер и метилцеллюлозу.

3. Тщательно перемешать содержимое кастрюли погружным блендером, накрыть и оставить минимум на 4 часа для гидратации.

4. Когда смесь будет готова к запеканию, предварительно нагреть печь до температуры 120 ˚С. Добавить соль. Заполнить формочки и печь 10–20 минут (в зависимости от размера формочек).

5. Вынуть и подавать сразу же или держать в печи при температуре 90 ˚С до 20 минут.

Реконструированный картофель

Ингредиенты:

• Пюре картофельное, горячее – 160 г
• Молоко, крем или пахта – 75 г
• Масло – 15 г
• Соль – 10 г
• Вода – 100 г
• Метилцеллюлоза (1.4 %) – 5 г

Способ приготовления:

1. Очистить картофель и нарезать на кусочки.

2. Погрузить в кипящую, подсоленную воду и готовить до очень мягкого состояния.

3. Обсушить и пропустить через устройство для приготовления пюре, тамис или сито (решето) 2–3 раза до однородной структуры. Данный процесс лучше всего проводить заранее, пока картофель горячий.

4. Совместить горячее картофельное пюре

с молоком, маслом и солью, тщательно перемешивая до растопления масла.

5. Добавить метоцел к воде и перемешать погружным блендером.

6. Совместить гель с картофельной смесью, тщательно перемешать.

7. Накрыть и оставить на ночь в холодильнике.

8. На следующий день предварительно нагреть печь до температуры 120 °C.

9. Наполнить формочки смесью картофеля и печь 8–10 минут или до мягкого состояния.

10. Снять с огня и вынуть из формочек.

По желанию можно воспользоваться теркой для покрытия картофеля сыром раклет.

Мороженое из горячей ванили

Ингредиенты:

• Йогурт из цельного молока – 306 г
• Крем сырный – 230 г
• Нектар агавы – 80 г
• Вода – 154 г
• Бобы ванильные – 1 шт.
• Соль морская – 1 щепотка
• Метилцеллюлоза (1.5 %) – 11.55 г

Способ приготовления:

1. Перемешать йогурт, сырный крем, нектар агавы, семена ванили и соль до однородного состояния, но не насыщать воздухом.

2. Растворить метилцеллюлозу в кипящей горячей воде, взбивая.

3. После растворения добавить получившуюся смесь в блендер и измельчить в пюре до однородного состояния, опять же избегая насыщения воздухом.

4. Вылить смесь в чашу на ледяной ванночке для остывания и оставить по крайней мере на час, желательно на ночь.

5. Нагреть емкость с водой и выключить огонь, как только начнет закипать.

6. Зачерпнуть мороженую основу и погрузить в горячую воду с ложкой.

7. Когда мороженое осядет, снять его с ложки.

8. Мороженое должно вариться примерно 1 минуту в маленькой ложке (если использовать большую ложку, потребуется больше времени).

9. Как только мороженое осядет, необходимо удалить воду на бумажных салфетках/полотенцах и положить к блюду или гарниру.

10. Когда смесь осядет, мороженое будет таять, смешиваясь с гарниром, как холодное мороженое пломбир.

Тонкая пленка (хрупкий, тающий вкус)

Ингредиенты:

• Вода – 100 г
• Сахар – 1.5 г
• Метилцеллюлоза (1.5 %) – 1.5 г

Способ приготовления:

1. Смешать порошок метилцеллюлозы с сахаром.
2. Нагреть 1/3 воды до первых кипящих пузырей.
3. Добавить порошок метилцеллюлозы и сахар в воду и тщательно перемешать.
4. Положить в миксер или блендер и взбить до однородной консистенции.
5. Добавить оставшуюся воду к смеси, продолжая помешивать смесь в течение 30 минут.
6. Взять 10 г раствора, влить в чашу Петри (плоская чаша диаметром 10 см).
7. Оставить на 48 часов. Дать раствору высохнуть при комнатной температуре. Толщина пленки должна быть примерно 0.1 мм.

Твердая пленка (как пластик/кожа)

Ингредиенты:

• Вода (бульон, сок и т. д.) – 100 г
• Метилцеллюлоза (2 %) – 2 г
• Глицерин – 3 г

Способ приготовления:

1. Растворить метилцеллюлозу в воде и оставить на ночь.
2. На следующий день добавить глицерин и аккуратно перемешать для предостережения образования пены.
3. Расположить слоем от 1 до 1.5 мм на силиконовом коврике, в формочке или на противне и оставить высыхать при комнатной температуре в течение 2-х дней.
4. Снять пленку и нарезать на формы желаемого размера.

Основной рецепт для горячего тающего желе

Ингредиенты:

• Метилцеллюлоза (2 %) – 2 г
• Вода (или приправленная жидкость) – 100 мл

Способ приготовления:

1. Растворить метилцеллюлозу в холодной воде.
2. Оставить в холодильнике на ночь для гидратации.
3. Выделить порцию и нагреть в водной ванночке или микроволновой печи для усадки. Гель тает при остывании.

Соевые бургеры

Ингредиенты:

- Белок соевый – 21 г
- Жир растительный – 15 г
- Крахмал – 2 г
- Мука картофельная – 2 г
- Метилцеллюлоза – 2 7
- Лук сухой – 1.5 г
- Соль – 1 г
- Приправы – 0.5 г
- Вода – до 100 мл

Способ приготовления:

1. Метилцеллюлоза образует гель при нагревании. Это позволяет удерживать форму. Так как образование геля термообратимо, это не заметно в финальном продукте.

Хрустящая морковная пенка

Ингредиенты:

- Сок морковный – 250 г
- Вода – 50 г
- Сахар – 50 г
- Метилцеллюлоза (2.2 %), Methocel F50–8 г

Способ приготовления:

1. Довести морковный сок, воду и сахар до кипения.
2. Снять с огня, влить в чашу и оставить в холодильнике до усадки.
3. Добавить метилцеллюлозу к 250 г осевшего морковного сока и перемешать погружным блендером.
4. Переложить в стационарный миксер со смесителем.
5. Взбивать на высокой скорости в течение 10 минут или до готовности.
6. Разлить на силиконовый коврик и равномерно распределить.
7. Перенести коврик в аппарат для сушки и сушить при

температуре 55 ˚С на протяжении 5 часов или до образования корочки.

8. Хранить в воздухонепроницаемом контейнере.

Горячее мороженое Бейлис

Ингредиенты:

• Эспрессо, холодный – 100 г
• Молоко – 50 г
• Ликер «Бейлис» – 50 г
• Сахар – 10 г
• Метилцеллюлоза (3.2 %) – 7 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты и поставить в холодильник на ночь для тщательной гидратации.
2. Наполнить формочку для кубиков льда смесью кофе.
3. Нагревать формочку в воде в течение 8 минут при температуре 40–60 ˚С.
4. Вырезать «мороженые» кубики и немедленно подавать.

Петрушковые спагетти с грибным супом

Ингредиенты:

• Петрушка – 200 г
• Вода – 200 мл
• Соль – 1 щепотка
• Масло оливковое – 30 мл
• Метилцеллюлоза (3.4 %), Метил пена – 15 г

Для супа:

• Бульон говяжий – 500 мл
• Гриб белый – 150 г
• Мясо постное – 100 г
• Кубики корнеплодов – 70 г
• Белок яичный – 1 шт.
• Розмарин весенний и тимьян – 1 шт.
• Соус соевый – 1 ч. ложка

Способ приготовления:

1. Взбить петрушку с водой погружным блендером.
2. Добавить метилцеллюлозу при низкой скорости (во избежание насыщения воздухом).
3. Добавить соль и оливковое масло, перемешивая на низкой

скорости.

4. Оставить на ночь в холодильнике.

5. Для сервировки наполнить шприц и выдавливать в горячий суп на столе.

Мультигидроколлоидные рецепты

Данный раздел главным образом содержит рецепты, в которых в большинстве взаимодействуют гидроколлоиды либо гидроколлоиды представляются совместно с другими концентрациями.

Крем-брюле в свободной форме

Ингредиенты:

• Желток яичный – 360 г
• Сахар – 180 г
• Агар (0.2 %) – 3.3 г
• Молоко (3.25 % жирности) – 300 г
• Сливки (36 % жирности) – 750 г
• Бобы ванильные – 3 стручка
• Смесь желатина (~0.75 г желатин, соответствие 0.05 % желатина в конечном итоге) – 4 г

Смесь из желатина:

• Порошок желатиновый – 14 г
• Вода – 60 г

Способ приготовления:

1. Высыпать порошок из желатина в воду, размешать до полного растворения и убрать.
2. Скомбинировать агар с 50 % сахара, а оставшийся сахар с желтками яиц, и тоже убрать.
3. Взять молоко, сливки, стручки ванильных бобов и перемешать,
4. Кипятить, добавляя агарную микстуру.
5. Варить около 5 минут, пока агар полностью не растворится.
6. Добавить оставшийся сахар с желтками и варить при температуре до 80°C, размешивая кухонным резиновым шпателем, чтобы минимизировать попадание воздуха.
7. Убрать с огня, добавить 4 г отложенной желатиновой микстуры.
8. Процедить и разлить по формочкам. По желанию можно охладить и добавить карамель.

СОВЕТ: добавленный агар и желатин предотвратят плавление крема-брюле во время добавления карамели.

Мятное желе, соус и пена

Ингредиенты:

• Вода – 500 мл
• Мята (свежие или сушеные листья) – 50 г
• Морская соль – 1 г
• Сахар – 0.5 ч. ложки
• Коньяк (0.1 %) – 0.5 г
• Каррагинан (0.2 %) – 1 г

Способ приготовления:

1. Приготовить травяной чай или настой из трав.
2. Добавить сахар и немного морской соли.
3. Настаивать около 10–15 минут.
4. Добавить коньяк и каррагинан.
5. Довести до кипения. Все перемешать и варить еще пару минут.
6. Процедить в рамекини или миску. Желе можно использовать таким, какое оно есть.
7. Чтобы приготовить соус (жидкий гель), необходимо провести через блендер желе, после того, как оно будет разрезано на мелкие кусочки.

ПО ЖЕЛАНИЮ: если добавить щепотку ксантана в гель со стаканом воды, то это позволит взбить желе в пенистый раствор.

Мягкий шоколадный гель

Ингредиенты:

• Сливки – 530 г
• Шоколад (64 % какао), рубленый – 500 г
• Сахар – 120 г
• Вода – 600 мл
• Камедь рожкового дерева (~0.1 %) – 1.6 г
• Каррагинан (~0.1 %) – 1.6 г

Способ приготовления:

1. Варить сливки, добавить в них шоколад и сахар.
2. Взбить, чтобы все хорошо перемешалось, и дать остыть.
3. Взять другую миску и добавить воду, камедь рожкового дерева и каррагинан.
4. С помощью погружного блендера тщательно размешать смесь
5. Довести смесь до кипения.

6. Тщательно взбить горячий гель и шоколадную микстуру венчиком

7. Вылить смесь в противень, покрытый пластмассовой пленкой, размером 20 × 20 см.

8. Охлаждать не менее 2-х часов и можно подавать.

Малиновый жемчуг (методом холодного масла)

Ингредиенты:

• Пюре малиновое (10 % сахара) – 250 г
• Сахар гранулированный – 50 г
• Агар-агар (0.25 %) – 1.0 г
• Камедь рожкового дерева (0.1 %) – 0.4 г
• Вода – 100 г

Способ приготовления:

1. Подогреть малиновое пюре на маленьком огне и поставить в сторону.

2. Отдельно смешать сахар, агар-агар и камедь рожкового дерева, рассеивая в воде.

3. Перелить смесь в небольшую посуду.

4. Довести смесь до кипения, уменьшить огонь и варить еще 2–3 минуты.

5. Снять с огня и размешать с помощью погружного блендера, объединяя смесь с теплой малиновой смесью.

6. Добавить немного холодного растительного масла, чтобы смесь отстоялась около 5–10 минут.

7. Переложить полученный жемчуг в прохладную воду, промыть, затем высушить.

Шоколадный ганаш

Ингредиенты:

• Шоколад темный (70 %), рубленый – 260 г
• Сливки густые – 310 г
• Вода – 200 г
• Агар-агар (0.19 %) – 1.5 г
• Сироп глюкозный – 20 г
• Соль – 1 г
• Желатин растворенный (0.25 %) – 2 г (1 лист)

Способ приготовления:

1. Добавить агар-агар, глюкозу и соль в воду и кипятить, тщательно перемешивая.

2. Оставить на медленном огне на 2–3 минуты.

3. Влить густые сливки в отдельную посуду и разогреть на медленном огне.

4. Когда сливки закипят, немедленно убрать их с огня.

5. Постепенно влить сливки в шоколад.

6. Те же действия совершить с агарной смесью.

7. Добавить желатин и переместить в гибкую силиконовую форму.

8. Замораживать не менее 2-х часов.

Заправка для салата винегрет

Ингредиенты:

• Уксус спиртовой 12.5 % – 7 г
• Сахар – 9.5 г
• Соль – 3.2 г
• Йота-каррагинан – 0.3 г
• Ксантан – 0.15 г
• Специи – 1 г
• Красители – 0.3 г
• Консерванты для воды – до 100 мл

Способ приготовления:

Все смешать и использовать для салата.

Десертное желе

Ингредиенты:

• Вода – 80 г
• Сахар – 15 г
• Кислота лимонная – 2.5 г
• Цитрат калия – 2 г
• Каррагинан – 0.25 г
• Камедь рожкового дерева – 0.25 г
• Красители и ароматизаторы – по желанию

Способ приготовления:

1. Смешать камедь с сахаром и растворить в горячей воде.
2. Тщательно размешать, пока полностью не растворится.
3. Охладить.

Мягкий шоколадный ганаш

Ингредиенты:

• Шоколад (72 %) – 375 г
• Желатин (0.12 %), растворенный – 1.7 г или 1 лист
• Вода – 50 г
• Сорбитол – 100 г
• Агар (0.20 %) – 3 г
• Глюкоза – 50 г
• Сливки густые – 900 г
• Соль – 2 г

Способ приготовления:

1. Положить шоколад в большую миску.
2. Отдельно в среднюю кастрюлю залить воду, положить сорбитол и агар.
3. Довести до кипения, постоянно размешивая.
4. Выжать воду из растворенного желатинового листа и добавить вместе с глюкозой в кастрюлю.
5. Снова все вскипятить. Добавить сливки, соль и тщательно перемешать.
6. Процедить половину горячей смеси на шоколадную смесь и постоянно мешать, пока шоколад полностью не растает.
7. Добавить остальную смесь со сливками и снова перемешать.
8. Налить в противень ганаш и оставить в холодильнике на 1 час.
9. Перед сервировкой разрезать на узкие кусочки или любую другую форму желаемого размера.
10. Скрутить и можно подавать.

Локум (Турецкая сладость)

Ингредиенты:

• Сахар – 100 г
• Сок фруктовый – 150 мл
• Сироп глюкозный – 75 мл
• Сок лимонный – 15 мл
• Агар (0.6 %) – 2 г

Для формы:

• Масло растительное – 2 ст. ложки

Для покрытия:

• Глюкоза – 1 ст. ложка
• Гуммиарабик – 1 ч. ложка
• Вода – 25 мл

Способ приготовления:

1. Растворить агар в 2/3 фруктового сока.
2. Нагреть и довести до кипения.
3. Дать немного остыть, но ни в коем случае не оставлять надолго.
4. Добавить оставшийся фруктовый сок в кастрюлю и кипятить, одновременно тщательно размешивая. Смесь должна получится ровная, без комков.
5. Снять с огня, продолжая постоянно помешивать.
6. Поставить агар на огонь для того, чтобы растворить и налить в другую смесь.
7. Добавить лимонный сок. По желанию можно добавить красители и ароматизаторы по вкусу.
8. Хорошо перемешать и разлить в формы или в противень.
9. Оставить микстуру сохнуть не менее чем на 4 часа или, возможно, даже на всю ночь.
10. Разрезать на кубики.
11. Растворить гуммиарабик в воде.
12. Опустить кубики в раствор с помощью чистой иголки, посыпать их сахаром.
13. Оставить в теплом и проветриваемом месте для просушки на несколько дней.

Цилиндрический инжир

Ингредиенты:

- Пюре карамельно-инжирное – 65 г
- Сахар гранулированный – 50 г
- Мякоть инжира – 200 г
- Вода – 25 г
- Цедра апельсина – 1 шт.
- Сироп корицы халапеньо – 50 г

Для создания цилиндров:

- Сок апельсиновый – 50 г
- Вода – 75 г
- Геллан высокоацилированный (0.21 %) – 0.8 г
- Геллан низкоацилированный (0.19 %) – 0.7 г
- Мальтодекстрин (0.13 %) – 0.5 г
- Пюре карамельно-инжирное – 250 г

Способ приготовления:

КАРАМЕЛЬНО-ИНЖИРНОЕ ПЮРЕ:

1. Обжарить сахар на сильном огне в непригораемой кастрюле.

2. Как только сахар начнет окрашиваться в темный тон, добавить инжирную мякоть и налить воду.

3. Взбить так, чтобы хорошо перемешались все продукты.

4. Уменьшить огонь до среднего уровня и продолжить готовить, пока жидкость полностью не впитается.

5. Добавить сироп и снять с огня.

6. Размешать пюре с помощью погружного блендера и оставить немного остыть до теплой температуры.

ДЛЯ ЦИЛИНДРОВ:

1. Смешать апельсиновый сок, воду, геллан и мальтодекстрин.

2. Тщательно перемешать с помощью погружного блендера в течение 2 минут.

3. Перелить смесь в небольшую кастрюлю и довести до кипения.

4. Незамедлительно смешать с оставшимся пюре и снова тщательно перемешать с помощью погружного блендера.

5. Подготовить заранее 5 цилиндрических формочек (диаметром 20 мм и длиной 145 мм).

6. Разлить смесь в цилиндрические формочки, чуть постукивая по ним, чтобы уменьшить вероятность проникновения воздуха.

7. Оставить ненадолго, чтобы смесь остыла и приняла цилиндрическую форму.

8. Необходимо заранее приготовить остальную сервировку на стол, прежде чем вынимать инжир из формочек.

Пирог из помидоров и оливкового масла

Ингредиенты:

• Вода – 140 г
• Агар (0.22 %) – 2 г
• Камедь рожкового дерева (0.09 %) – 0.8 г
• Ксантан (0.22 %) – 2 г
• Пюре томатное, обжаренное – 600 г
• Соль морская – 2 г
• Масло оливковое первого отжима 150 г
• Глицериновые хлопья (0.67 %) – 6 г

Способ приготовления:

1. Разрезать около 8 помидоров пополам и обжарить.

2. Снять кожуру с помидоров, убрать густую мякоть и процедить.

3. По желанию в томат можно добавить любые ароматизаторы не на масляной основе (к примеру, травы, сухие приправы, водку, коджи аджи и другие).

4. Используя термомиксер или мощный блендер, вращать воду со скоростью до 5 уровня в течение 2 минут при температуре 0 ˚С, одновременно рассеивая агар, камедь бобов, а также ксантан.

5. Переключить режим термомиксера, снизив скорость вращения до 4, и продолжить вращать смесь в течение 5-ти минут при температуре 82 ˚С.

6. Спустя 2 минуты добавить томатное пюре.

7. Еще через 2 минуты медленно налить оливковое масло, которое предварительно было нагрето и в него был добавлен и растворен глицерин.

8. Выключить термомиксер и дать смеси перемешаться еще в течение 1 минуты.

9. Необходимо немедленно залить смесь в формы и дать отстояться.

10. Вынуть застывшую смесь из форм.

Горячий прозрачный пикантный мусс

Ингредиенты:

• Вода – 600 мл
• Каррагинан (0.7 %) – 4.2 г
• Коньяк (0.07 %) – 0.4 г
• Мальтита – 3 г
• Ксантан (0.03 %) – 0.2 г
• Кубик, бульонный – 1 шт. или бульон мясной или бульон из мясного блюда с букетом гарни – 80 г

Способ приготовления:

1. Смешать все сухие ингредиенты (кроме ксантана) и добавить жидкость.

2. Нагреть все ингредиенты до температуры 80 ˚С в течение нескольких минут. Необходимо использовать мощный блендер, чтобы не образовались комки.

3. Процедить, если используются травы.

4. Оставить смесь для отстаивания.

5. Тщательно перемешать гель в миксере с щепоткой ксантана. Не нужно дополнительно добавлять воду, так как гель и так выделит жидкость.

6. Процедить через сетку подходящего размера для насадки и перелить в дозатор. Необходимо использовать 1–2 баллончика N_2O, чтобы образовать мусс.

СОВЕТ: этот мусс получится достаточно термостойким и его можно подавать горячим или теплым (макс. 40–50 °C).

Если немного изменить количество ксантана, то легко изменится вязкость и текстура, так мы сможем приготовить более качественный мусс.

Маракуйя сабайон

Ингредиенты:

- Пюре из маракуйи – 350 г
- Сахар – 160 г
- Стручок ванили – 1 шт.
- Ксантан (0.36 %) – 2 г
- Вода – 50 г
- Метилцеллюлоза (0.27 %) – 1.5 г
- Семена маракуйи – 5 г

Способ приготовления:

1. Измельчить ксантан с небольшим количеством сахара и растворить вместе с метил-целлюлозой в воде.
2. Оставить для впитывания на ночь.
3. Смешать пюре из маракуйи, сахар и гидроколлоидную смесь.
4. Перелить на блюдца, которые будут подаваться на стол.
5. Нагревать в микроволновой печи при 600 Вт в течение 20 секунд.
6. Украсить семенами маракуйи.

Мягкие гелевые спагетти

Ингредиенты:

- Бульон – 200 г
- Агар (0.4 %) – 0.8 г
- Камедь рожкового дерева (0.25 %) – 0.5 г
- Ксантан (0.2 %) – 0.4 г

Способ приготовления:

1. Растворить гидроколлоиды в холодной воде с помощью погружного блендера. Для облегчения растворения гидроколлоидов, можно их размолоть с небольшим количеством

сахара в ступке перед тем, как растворить.

2. Довести до кипения.

3. Заполнить соломинки горячим раствором и оставить в холодной водяной бане.

4. Убрать спагетти и нагреть под лампой. Спагетти получатся мягкими, приятными на вкус и термостойкими, но, возможно, будет небольшая свертываемость.

Фейк салеп мороженое

Ингредиенты:

• Листья чая Дарджилинг – 24 г
• Молоко холодное – 500 г
• Сливки холодные – 500 г
• Геллан низкоациллированный (0.4 %) – 5 г
• Соль – 3 г
• Гуаровая камедь[2] (0.4 %) – 5 г
• Сахар гранулированный – 150 г
• Стручок ванильный – 2 шт.
• Желток (взбитый) – 3 шт.
• Лактат кальция – 3 г

Способ приготовления:

1. Смешать молоко, сливки и чайные листья.

2. Настаивать смесь, положив в вакуумный пакет (при полном вакууме еще 30 секунд).

3. Дать настояться 1 час или более, пока полностью не войдет во вкус и аромат.

4. Процедить чай из смеси молока и сливок, затем добавить геллан, соль и гуар.

5. Взбивать, не переставая, смесь для растворения геллана и гуаровой камеди.

6. Довести до кипения, одновременно перемешивая.

7. Кипятить в течение 1 минуты, чтобы геллан увлажнился.

8. Снять с огня. Добавить сахар и ваниль, затем все перемешать.

9. Когда смесь чуть остынет до температуры 83 или 82 ˚C, добавить яичные желтки и перемешать.

10. А когда температура упадет до 70 ˚C, добавить кальций и снова перемешать.

11. Поместить смесь в ледяную баню, чтобы настоялась и остыла.

12. Когда смесь полностью остынет, размешать в высокоскоростном миксере до кремообразного состояния.

13. Заморозить жидким азотом в миксере Kitchen-Aid с лопатным креплением.

14. Давить, пока мороженое не станет эластичным.

СОВЕТ: чтобы приготовить сливочное мороженое без салепа, не нужно добавлять гуаровую камедь, вместо этого просто необходимо увеличить геллан до 7 граммов.

Мартини щербет

Ингридиенты:

• Вермут – 240 мл
• Агар (0.7 %) – 3.5 г
• Джин – 240 мл
• Ксантан (0.2 %) – 0.9 г

Способ приготовления:

1. Смешать в кастрюле вермут и агар, поставить на сильный огонь.

2. Перемешивать, пока весь агар не растворится. Снять с огня.

3. Добавить джин и ксантан и продолжать перемешивать до полного растворения.

4. Положить в морозильник до замораживания с текстурой щербета.

5. Подавать с оливковой икрой (см. рецепт в разделе «Желатин»).

Мятный пудинг

Ингредиенты:

• Вода – 700 г
• Агар (0.5 %) – 6 г
• Глюкоза – 200 г
• Сахар – 200 г
• Листья мяты – 100 г
• Ксантан (0.5 %) – 6 г
• Аскорбат кальция – 2 г

Способ приготовления:

1. Смешать воду и агар, тщательно перемешивая, довести до кипения.

2. Добавить глюкозу и сахар и продолжить кипятить.

3. Перелить в блендер, добавить мяту и размешивать на высокой скорости около 3 минут.

4. Процедить через сито, поставить в холодильник на 2 часа или до готовности.

5. Вытащить из холодильника, снова перемешать в блендере так, чтобы входящие в состав смеси ингредиенты не разделились.

6. Во время смешивания в блендере, на высокой скорости, добавить ксантан и аскорбат кальция и довести до однородной массы, продолжая размешивать.

7. Выжать и перелить в бутылку.

8. Убрать в холодильник.

Сливочно-сырные спагетти

Ингредиенты:

• Сыр сливочный, комнатной температуры – 354 г
• Вода – 240 г
• Агар (0.09 %) – 0.54 г
• Камедь рожкового дерева (0.01 %) – 0.06 г

Способ приготовления:

1. Смешать сливочный сыр и воду в средней миске.

2. Добавить агар и камедь рожкового дерева, тщательно все перемешать. Консистенция смеси должна получиться, как у густых сливок. Если получится гуще, то необходимо сделать жиже, долив немного воды.

3. Перелить смесь в среднюю кастрюлю и подогреть до температуры 90 ˚С, постоянно при этом помешивая.

4. Варить на медленном огне 2–3 минуты, чтобы полностью впитались.

5. Вылить на пергаментные формы и распределить тонким, ровным слоем.

6. Охладить в холодильнике.

7. После того, как они отстоятся в холоде, нарезать спагетти нужного размера.

Икра методом использования холодного масла

Ингредиенты:

• Сок овощной или фруктовый – 375 г
• Сахар – по вкусу
• Агар (1 %) – 3.7 г
• Камедь рожкового дерева (0.1 %) – 0.4 г
• Бутылка рапса/рапсового масла – 2 л

Способ приготовления:

1. Оставить масло в холодильнике на всю ночь.

2. Смешать все сыпучие продукты с соком и довести до кипения. Убрать с огня.

3. Налить холодное масло в глубокую чашу, а также дать соку немного остыть.

4. Процедить, чтобы убрать мякоть.

5. Перелить в бутылку для того, чтобы выжать, затем аккуратно капать в масло.

6. Капли затвердевают при контакте с холодным маслом, образуя шарики, которые опускаются на дно. Чтобы собрать шарики, необходимо пропустить жидкость через сито.

7. Погрузить шарики в холодную воду, чтобы удалить избытки масла.

Кислый микс с изюминкой

Ингредиенты:

• Вода – 300 г
• Сок лимонный – 100 г
• Сок лайма – 100 мл
• Соль – 3 г
• Метилцеллюлоза (1.0 %), метоцел F150–6.5 г
• Ксантан (0.15 %) – 1.0 г
• Сироп сахарный – 150 г

Способ приготовления:

1. Смешать воду, лимонный сок, сок лайма и соль в блендере. Включить блендер на низком уровне и постепенно увеличивать скорость до среднего уровня.

2. Добавить в смесь метилцеллюлозу и ксантан и продолжить перемешивать в блендере в течение 30 секунд, пока сыпучие продукты не будут полностью растворены.

3. Охладить смесь до температуры 10 ˚С.

4. Добавить в сахарный сироп.

СОВЕТ: кислую смесь можно взбить до мягкости, если использовать настольный миксер с венчиком, или погружной блендер с насадкой для взбивания.

Можно добавить взбитую кислую смесь в свой любимый рецепт напитка.

Жидкий гель (простой рецепт)

Ингредиенты:

• Основа жидкая, вкусовая – 185 г
• Агар (1.1 %) – 2 г
• Ксантан (0.19 %) – 0.35 г

Способ приготовления:

1. Смешать агар и ксантан, положить в жидкую вкусовую основу.
2. Перелить в кастрюлю и довести до кипения. Дать полностью остыть. После того как гель остынет, он станет более твердым.
3. Переложить гель в блендер и взбивать до получения консистенции крема.

Ароматный крем с агаром

Ингредиенты:

• Агар (0.7 %) – 1.5 г
• Сливки жидкие (или цельное молоко) – 120 мл
• Молоко – 30 мл
• Ликер «Анжелика» – 1 ч. ложка
• Ликер «Кордиал» – 30 г
• Ксантан (0.5 %) – 1 г
• Вода – 40 г

Способ приготовления:

1. Нагреть молочные ингредиенты с агаром до кипения, затем после пары минут выключить огонь.
2. Налить в большую миску и поставить охлаждаться в холодильник на 1–2 часа.
3. После охлаждения нарезать на кусочки.
4. Положить их в блендер и взбить до получения крема.
5. Добавить ликер «Анжелика», ликер «Кордиал», щепотку ксантана и воду (чайная ложка за раз, чтобы проверить текстуру).
6. Тщательно взбить (насколько возможно).

Десертное желе

Ингредиенты:

• Вода – 500 мл
• Сахар – 90 г
• Желатин – 10.2 г
• Кислота лимонная, порошковая – 2.3 г
• Цитрат натрия – 1.6 г
• Геллан низкоацилированный (0.06 %) – 0.35 г

• Красители и ароматизаторы – по желанию

Способ приготовления:

1. Смешиваем все сыпучие ингредиенты.

2. Вскипятить воду и растворить в ней, постоянно помешивая в течение 1–2 минут, смешанные ранее при помощи блендера ингредиенты.

3. Оставить ненадолго и охладить.

Равиоли с муссом из манго

Ингредиенты:

• Манго спелый – 1 шт.

• Пюре из манго – 200 г

• Желатин (~0.9 %) – 3.5 г

• Шишки молодой сосны (нежные, имеющие свежие листья) – 2 шт.

• Метилцеллюлоза (~0.9 %) – 3.5 г

• Сок лимонный – 20 мл

• Лепестки роз – 20 г

Способ приготовления:

1. Разрезать манго на очень тонкие слайсы (максимум 1 мм).

2. Смешать пюре из манго с шишками молодой сосны, нарезанными мелкими кусочками.

3. Разделить пюре из манго на две части. Первую часть подогреть до температуры 40 °C и смешать с желатином. Вторую часть нужно хранить в холоде, смешав с метилцеллюлозой.

4. Взбить 2 части в легкую пену.

5. Загнуть 4 уголка слоев манго, чтобы сформировать формочки, как на маленькие корнеты.

6. Заполнить формочки пеной манго.

7. Сервировать корнетики на тарелке вместе с йогуртовыми шариками (см. рецепт в секции «Альгинат натрия»), джемом из манго, лепестками роз и шишками сосны.

Замороженное лаймовое безе

Ингредиенты:

• Сок лайма – 150 мл

• Лемонграсс – 20 г

• Сахар – 40 г

• Соль – 4 г

• Белок сухой, яичный (альбумин) (1.25 %) – 3.8 г

• Камедь ксантановая (66 %) – 2 г

Способ приготовления:

1. Кипятить воду вместе с лемонграссом.
2. Выключить огонь и дать остыть около 20 минут.
3. Смешать все ингредиенты в 1 л контейнере и перемешать с помощью ручного блендера, чтобы распределить и пропитать ксантаном и альбумином.
4. Перелить смесь в настольный миксер и взбивать, пока не образуется пена до максимального объема и глянцевого вида.
5. Переложить содержимое в кондитерский мешочек и поставить на противень.
6. Положить в морозильник для замораживания (около 4-х часов при нормальном бытовом морозильнике).
7. Переложить в герметичный морозильный контейнер (с помощью кухонного шпателя) и употребить в течение двух дней.

Хумус ньокки

Ингредиенты:

• Хумус простой, комнатной температуры – 300 г
• Вода – 75 мл
• Метилцеллюлоза (1 %) – 3.75 г
• Желатин (1 %), растворенный – 3.75 г

Способ приготовления:

1. Довести воду до кипения, снять с огня и взбивать в метилцеллюлозе, чтобы растворить.
2. Добавить осушенный желатин.
3. Соединить эту смесь с хумусом.
4. Как только эти две микстуры полностью скомбинируются, охладить в ледяной водной ванночке.
5. Когда микстура остынет до холодного состояния, переложить ее в кондитерский мешочек с наконечником в 1 см.
6. Довести воду до кипения в кастрюле, приправить солью и уменьшить огонь, продолжить кипятить на медленном огне.
7. Выжать хумусную микстуру в воду, отрезая каждых 2 см ножом.
8. Ньокки будут плавать и станут чуть тверже, когда уже будут готовы. Употреблять ньокки нужно теплыми.

Спагетти из зеленого чая

Ингредиенты:

• Чай крепкий, зеленый – 120 г
• Агар (0.8 %) – 1 г
• Геллан (1.6 %) – 2 г
• Сахар – 3 г
• Бульон овощной – 250 мл

Способ приготовления:

1. Довести до кипения зеленый чай, добавить агар, геллан и сахар и все взбить. Снова вскипятить.

2. Перелить смесь в поднос, покрытый пластмассовой фольгой, оставить отстояться.

3. Нарезать спагетти. Нагреть их в овощном бульоне и можно подавать. Агар позволяет сделать спагетти более эластичными во время нагрева.

Мука без глютена

Ингредиенты:
• Ксантан (1.6 %) – 2.4 г
• Камедь гуаровая (0.8 %) – 1.2 г
• Мука соевая – 75 г
• Рис, картофель или кукурузная мука – 75 г

Способ приготовления:

Смешать все ингредиенты и использовать муку как обычно.

Молочный пудинг

Ингредиенты:
• Молоко – 1 л
• Сахар – 100–200 г
• Каррагинан (1.7–2.5 %) – 2–3 г
• Камедь гуаровая (0.8–1.7 %) – 1–2 г
• Соль калиевая – 1 щепотка
• Ароматизаторы (к примеру, апельсиновый, лаймовый) – по желанию

Способ приготовления:

1. Смешать гидроколлоиды с сахаром.

2. Добавить молоко и подогреть до температуры 70 °C.

3. Можно добавить вкусовые ароматизаторы по желанию.

4. Налить микстуру в формочки или отдельные рамекины (можно предварительно смазать карамельным сахаром, по желанию), оставить для пропитки.

Теплый шоколадно-кофейный мусс

Ингредиенты:

МЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗНАЯ ОСНОВА:

- Молоко – 100 мл
- Мускадо сахара – 100 г
- Семена кокоса, обжаренные – 100 г
- Кофе гранулированный – 100 г
- Метилцеллюлоза (1 %) – 7 г

ЖЕЛАТИНОВАЯ ОСНОВА:

- Молоко – 300 мл
- Желатин (1.7 %) – 12 г

Способ приготовления:

МЕТИЛЦЕЛЛЮЛОЗНАЯ ОСНОВА:

1. Довести до кипения 100 мл молока с сахаром и добавить кокосовые семена и кофе.
2. Процедить.
3. Сделать пюре настойкой метилцеллюлозы, следуя инструкции по гидратации.
4. Довести до температуры 80–90 ˚С, и быстро охладить до 4 ˚С.

ЖЕЛАТИНОВАЯ ОСНОВА:

1. Подогреть оставшееся молоко (300 мл), растворить в нем желатин и оставить охлаждаться до температуры 35 ˚С.
2. Начать взбивать метилцеллюлозную основу в миксере, медленно добавляя желатиновую микстуру, создавая равномерный мусс.
3. Заморозить в формочках, вынуть и подогреть.

Мягкий шоколадный гель

Ингредиенты:

- Вода – 240 мл
- Сливки густые – 240 мл
- Шоколад темный и сладкий (60 % какао) – 120 г
- Сахар гранулированный – 50 г
- Йота-каррагинан (0.15 %) – 1 г
- Пектин низкометоксильный (3 %) – 20 г

Способ приготовления:

1. Растворить каррагинан в холодной воде.

2. Нагреть сливки на медленном огне в кастрюле и добавить сахар, постоянно размешивая и растворяя сахар.

3. Влить горячие сливки в шоколад, чтобы растопить, аккуратно помешивая.

4. Добавить растворенный каррагинан и осторожно взбить, во избежание появления пузырьков.

5. Довести микстуру до кипения и взбить в пектине.

6. Продолжить кипятить около 30 секунд до того, как смесь начнет густеть, и сразу пропустить через мелкое сито, чтобы избавиться от пузырьков воздуха.

7. Вылить в противень или силиконовый коврик.

8. Дать отстояться в холодильнике в течение пары часов.

9. Нарезать в форме длинных палочек, скрутить и можно сервировать на тарелки.

Лимонный зефир

Ингредиенты:

ГЕЛЕОБРАЗУЮЩАЯ СМЕСЬ:

• Желатин (2.9 %) – 14.6 г

• Метоксил, отстоявшийся, высокой процентности, или амидный пектин (0.3 %) – 1.6 г

• Сахар – 8.1 г

• Вода – 61 г

САХАРНАЯ МАССА:

• Сахар – 159.6 г

• Сироп глюкозный – 171.8 г

• Сорбитол – 12.2 г

• Вода – 56.9 г

• Кислота – 10.6 г

• Красители – 2 г

• Ароматизатор лимонный -1.5 г

Способ приготовления:

ДЛЯ ГЕЛЕОБРАЗУЮЩЕЙ СМЕСИ:

1. Смешать желатин и пектин с сахаром и растворить в воде, имеющей температуру 80 ˚С

2. Оставить на 30 минут.

ДЛЯ САХАРНОЙ МАССЫ:

1. Варить сахар, глюкозный сироп и сорбитол в воде, пока температура воды не достигнет 126 ˚С (до образования

жесткости).

2. Остудить до температуры 80–100 ˚С.

3. Добавить лимонную кислоту, лимонный ароматизатор и красители, взбить до пенистого состояния.

Веганский зефир

Ингредиенты:

ОСНОВНАЯ МИКСТУРА:

• Сахар – 140 г
• Крахмал кукурузный (1.4 %) – 10 г
• Агар порошковый (1.7 %) – 12 г
• Сахар пальмовый, гранулированный – 50 г
• Порошок глюкозы (опционально) – 15 г
• Вода – 350 г
• Эссенция или экстракт ванили – 10 г

ДЛЯ ПЕНИСТОГО ВИДА:

• Жидкость соевого белка – 20 мл
• Сода пищевая – 3 г
• Уксус винный – 1.5 г
• Соль – 4 г
• Ксантан, гуаровая камедь или камедь акации (0.057 %) – 0.4 г
• Вода холодная – 90 г
• Использовать изолят соевого белка без запаха, негидролизованный соевый белок или ароматизированный порошок соевого напитка.

Способ приготовления:

ДЛЯ ОСНОВНОЙ МИКСТУРЫ:

1. Смешать сухие ингредиенты для основной массы в кастрюле.
2. Взбить в воде и довести до кипения.
3. Варить в круглой кастрюле около 15 минут, помешивая время от времени.
4. Убрать кастрюлю с огня и добавить ванильную эссенцию.
5. Дать отстояться.

ДЛЯ СОЗДАНИЯ ПЕНИСТОЙ СМЕСИ:

1. Просеять сухие ингредиенты.
2. Добавить воду и взбить до увеличения объема и получения пенистого вида (около 10 минут).
3. Во время взбивания добавить основную микстуру: сначала

аккуратно положить 1 ст. ложку, затем аккуратно и без брызг еще 3–4 ст. ложки (не больше 2 минут, иначе агарная смесь начнет превращаться в гель).

4. Продолжить взбивать до того, как смесь станет чуть теплой и объем начнет увеличиваться.

5. Распределить в смазанную жиром сковороду с кукурузным крахмалом (или картофельным крахмалом).

6. Покрыть пергаментной бумагой и оставить отстояться (около одного часа).

7. Посыпать кукурузный крахмал и разрезать на кубики.

8. Покрыть все стороны крахмалом (также может быть использован какао-порошок или сушенный кокос) для предотвращения склеивания друг с другом.

Шоколадный флан

Ингредиенты:

• Вода – 74 мл
• Сахар – 10 г
• Молоко сухое, обезжиренное – 10 г
• Крахмал кукурузный – 3 г
• Какао щелочное 8 г
• Каппа-каррагинан – 0.4 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты.

2. Добавить шоколадный ароматизатор и краситель – по желанию.

Тотенгус (Немецкая глазурь)

Ингредиенты:

• Вода или фруктовый сок – 91 мл
• Сахар – 5 г
• Крахмал – 3 г
• Каррагинан – 0.8 г
• Цитрат калия – 0.2 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты, помешивая во время нагрева, пока смесь не закипит.

2. Кипятить около 1 минуты.

3. Добавить красители и ароматизаторы по желанию.

Мандариновый творог

Ингредиенты:

• Сок мандариновый подслащенный – 200 мл
• Желатин (3 %) – 6 г
• Метилцеллюлоза (1 %), F50–2 г

Способ приготовления:

1. Растворить желатин.
2. Нагреть часть сока и растворить в нем желатин.
3. Добавить оставшийся сок и оставить гель отстояться.
4. Взбить гель, добавляя метилцеллюлозу до увеличения объема.

Зефирная пена

Ингредиенты:

• Вода бутилированная – 250 мл
• Камедь ксантановая (0.2–0.3 %) – 1.5 г
• Метилцеллюлоза (0.2–0.3 %), F50–1.5 г
• Ваниль – 1 щепотка
• Соль – 1 щепотка
• Сахар кондитерский (или сахарная пудра) – 250–400 г

Способ приготовления:

1. Рассеять метилцеллюлозу в 125 мл воды и оставить на ночь в холодильнике, чтобы обеспечить полное насыщение.
2. Смешать ксантан с небольшим количеством сахарной пудры (во избежание комкования), рассеять в 125 мл воды с помощью погружного блендера.
3. Смешать метилцеллюлозу и ксантановую смесь в миске большого миксера (7-литрового) с венчиком.
4. Добавить ваниль и соль, переключить скорость на средний уровень.
5. Как только будет достигнут максимальный уровень мягкости, добавить медленно сахар.

Обратите внимание, что пена станет более плотной и эластичной (текстура – нечто среднее между зефирным пухом и консервированной ванильной глазурью). Пену можно считать как за порцию, а также карамелизировать, как «настоящий» зефир.

Не-гидроколлоидные пены

Эспума из шпината

Ингредиенты:

• Шпинат сушеный, запрессованный – 500 г
• Бульон овощной или куриный – 200 мл
• Сливки густые (33 %) – 300 мл
• Соль – 5 г
• Орех мускатный – 2 г
• Перец белый – 2 г

Способ приготовления:

1. Сделать пюре из холодного шпината с холодным овощным или куриным бульоном, тщательно размешивая в миксере.
2. Провести через сито.
3. Добавить сливки, приправить по вкусу и налить в термостойкий миксер для взбивания, чтобы зарядить оксидом азота.

СОВЕТ:

1. Добавить 50 г ярко-коричневого, нарезанного кубиками лука-шалот и 1 нарезанный зубчик чеснока перед тем, как взбить смесь.
2. Можно по желанию добавить несколько капель лимонного сока.
3. Попробуйте приготовить из теплого шпината эспуму: добавить ингредиенты, пока они еще горячие, или нагреть миксер/блендер до температуры около 60°C.

Теплая картофельная эспума

Ингредиенты:

• Картофель вареный – 600 г
• Молоко цельное – 300 мл
• Вода, в которой варился картофель – 100 мл
• Масло сливочное – 50 г
• Соль – по вкусу
• Орех мускатный – 5 г

Способ приготовления:

1. Варить картофель в соленой воде до момента готовности,

процедить через сито.

2. Смешать картофель с горячим молоком и сливочным маслом.

3. Приправить и переложить в термостойк блендер еще теплым.

4. Зарядить оксидом азота и взбить.

Картофельная пенка

Ингредиенты:

• Картофель, очищенный и нарезанный на куски – 250 г

• Сливки – 125 мл

• Масло оливковое первого отжима – 35 м

Способ приготовления:

1. Положить картофель в кастрюлю с холо ной водой, довести до кипения и варить ещ около 20 минут, пока он не станет мягким не сварится.

2. Слить воду, оставив 100 мл для приготов ления пюре.

3. Переложить приготовленный картофель и воду в блендер.

4. Сделать пюре, медленно добавляя сливк Следовать той же процедуре с маслом, пок не получим равномерную смесь.

5. Добавить соль и процедить

6. Залить в кремер с помощью воронки.

7. Зарядить оксидом азота, взболтать и хранить в теплой пароварке при темпера туре 70 ˚С.

Ванильно-йогуртовое парфе

Ингредиенты:

• Йогурт обычный – 250 мл

• Сливки густые – 250 мл

• Сироп ванильный – 2 ст. ложки

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты и поместить в кремер.

2. Заправить оксидом азота.

3. Перед употреблением взболтать и охладить в холодильнике в течение 2–4 часов.

Шоколадный мусс

Ингредиенты:

• Сливки густые – 400 г

• Кофе растворимый – 1–2 ч. ложки
• Какао растворимый – 8 ст. ложек
• Коньяк/бренди – 2–3 ст. ложки
• Сахар кондитерский – по вкусу

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты в блендере для растворения.
2. Залить в 0.5-литровый кремер и зарядить оксидом азота.
3. Тщательно взболтать и охладить в холодильнике около 2–4 часов перед употреблением.

Горячая имбирная майонезная пена

Ингредиенты:

• Желток яичный (примерно 2 шт) – 60 г
• Яйцо (примерно 2 шт) – 130 г
• Масло подсолнечное – 150 г
• Масло оливковое – 50 г
• Масло имбирное – 50 г
• Горчица дижонская – 7 г
• Уксус малиновый – 7 г
• Соль – 7 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты в миске.
2. Процедить через сито и залить в 0.5-литровый кремер.
3. Зарядить оксидом азота.
4. Нагреть в пароварке до температуры 70 °C.
5. Взбалтывать каждые 15 минут, чтобы предотвратить оседание яиц.

Шоколадный шантильи

Ингредиенты:

• Вода – 200 мл
• Шоколад (> 50 % какао) – 150–200 г

Способ приготовления:

1. Положить шоколад в маленькую кастрюлю, залить сверху водой (можно также в металлической миске).
2. Погрузить кастрюлю или миску в большую посуду (кастрюлю) с немного нагретой водой.
3. Помешивать шоколадно-водную смесь время от времени до образования однородной смеси.

4. Погрузить кастрюлю в большую посуду с холодной водой и с несколькими кубиками льда.

5. Взбивать шоколадно-водную смесь, пока она не загустеет.

Забаглионе

Ингредиенты:

• Желток яичный – 5 шт.

• Цедра лимона, тертая – 1/2 шт.

• Стручки ванильные – 1 щепотка

или

• Эссенция ванильная – несколько капель

• Сахар – 180 г

• Вино белое – 200 мл

• Вино «Марсала» – 100 мл

Способ приготовления:

1. Взбить желтки, цедру лимона, ваниль и сахар в миске до образования густой и бледной массы.

2. Поместить миску в водяную баню и продолжить взбивать.

3. Добавить немного белого вина и марсалу.

4. Снять миску с водяной бани, когда забаглионе станет густым и пенистым.

Вессель 75 с пеной из кленового сиропа

Ингредиенты:

ДЛЯ ПЕНЫ:

• Белок яичный – 4 шт.

• Вода – 180 мл

• Сироп кленовый – 120 мл

• Сок лимонный – 60 мл

ДЛЯ НАПИТКА:

• Бурбон – 90 мл

• Peychaud's настойка (используется для добавления в коктейли) – 30 мл

Способ приготовления:

ДЛЯ ПЕНЫ:

1. Положить все ингредиенты в кремер.

2. Зарядить оксидом азота.

3. Охладить в холодильнике.

ДЛЯ НАПИТКА:

1. Смешать ингредиенты в стакане.
2. Процедить в хрустальный стакан.
3. Покрыть пеной кленового сиропа и украсить апельсиновой цедрой.

Пушистый зефир

Ингредиенты:

• Белок яичный – 3 шт.
• Сироп светлой кукурузы – 4 чашки
• Соль – 1/2 ч. ложки
• Пудра сахарная (кондитерская) – 2 чашки
• Экстракт ванильный – 1 ч. ложка

Способ приготовления:

1. Смешать в большой миске яичные белки, кукурузный сироп и соль.
2. Взбивать миксером на высокой скорости в течение 10 минут или пока не загустеет.
3. Добавить сахарную пудру и продолжить взбивать на низкой скорости, пока все не размешается. Особенно тщательно следует взбивать ваниль. Можно использовать это в любом рецепте, где используется зефирный крем.
4. Полученный пушистый зефир можно заморозить для последующего использования или хранить в холодильнике в течение 1 недели.
5. Обязательно нужно тщательно перемешать ложкой перед тем, как употреблять.

Яичная белковая пена (тролль-крем)

Ингредиенты:

• Белок яичный – 1 шт.
• Сахар – 80 г
• Ягоды (черника, клюква и т. д.) – 200 г

Способ приготовления:

1. Взбивать яичный белок до образования мягкой пены.
2. Добавить сахар во время взбивания.
3. Положить сверху ягоды и можно подавать на десерт.

Воклен

Ингредиенты:

• Белок яичный – 1 шт.

• Сироп фруктовый (например, черника) – 150 мл

Способ приготовления:

1. Взбить яичный белок и желательно в металлической или стеклянной посуде.

2. Медленно добавлять сироп, одновременно взбивая белок. Один яичный белок дает примерно 2 л пены.

3. Положить порции ложкой и поставить пену в микроволновую печь на 400 Вт на пару секунд.

Яичница-болтунья

Ингредиенты:

• Яйцо – 500 г

• Масло несоленое – 113 г

• Молоко скисшее – 85 г

• Соль – 6 г

• Соус острый – 6 г

Способ приготовления:

1. Смешать все ингредиенты и положить в термостойкий кремер.

2. Закрыть крышку и поместить кремер в водяную баню при температуре 82 °C.

3. Варить яйца около 1 часа и вынуть из канистры.

4. Оставить канистру на 5 минут и зарядить двумя баллончиками оксида азота, а между зарядами тщательно взболтать.

5. Положить на тарелки, украшая сверху яйцами, и подавать практически со всеми блюдами. Если при выливании из кремера первым выходит масло, тогда нужно встряхнуть кремер, чтобы равномерно смешались все ингредиенты. Чтобы еще больше упростить его применение для более объемных рецептов, яичная основа может быть сварена в вакуумных пакетах, а затем добавлена в кремер для взбалтывания.

Жареный кукурузный пирог

Ингредиенты:

• Яйцо – 190 г

• Желток яичный – 20 г

• Сахар – 80 г

• Соль – 1.5 г
• Сок кукурузный – 75 г
• Масло сливочное, растопленное – 40 г
• Мука – 30 г

Способ приготовления:

1. Смешать в миске вместе целые яйца и яичный желток.
2. Добавить оставшиеся ингредиенты и взбить до однородной массы.
3. Процедить через мелкое сито.
4. Переложить тесто в кремер и зарядить дважды оксидом азота.
5. Сильно взбалтывая, перевернуть кремер и вылить жидкое тесто в чашу размером 250 мл.
6. Положить в микроволновую печь и подогреть при мощности 900 Вт в течение 40 секунд.
7. Перевернуть чашу и встряхнуть, чтобы переместить торт.
8. Повторить с оставшимся жидким тестом.

Пенное чесночное масло

Ингредиенты:

• Масло оливковое чесночное, жареное – 200 г
• Моно-/диглицериды (8 %) – 16 г

Способ приготовления:

1. Нагреть масло до температуры 65 ˚С, чтобы растворить моно-/диглицериды.
2. Дать маслу остыть до комнатной температуры
3. Налить в кремер и зарядить дважды оксидом азота. Взбалтывать тщательно, создавая пенку.

Пектин

СОВЕТЫ

• Пектин очень чувствителен к pH, сахару и катионам. Натуральный пектин в большей или меньшей степени содержится в различных фруктах. Фрукты с низким содержанием пектина: клубника, персик, малина, ананас. Фрукты со средним содержанием пектина: ежевика, абрикос. Фрукты с высоким содержанием пектина: яблоко, крыжовник, слива, айва, красная смородина, черная смородина.

• Низкометоксильный пектин образует гель в присутствии ионов кальция и может быть использован для сферификации так же, как и альгинат натрия.

Наименование	**Пектин (E440) Низкометоксильный (LM)**	**Пектин (E440) Высокометоксильный (HM)**
Происхождение	Полисахарид, полученный из цедр цитрусовых и яблочной мякоти	
Свойства, текстура	Термообратимый гель	Термонеобратимый гель
Прозрачность	Чистый, прозрачный	
Дисперсия	Холодная вода; дисперсия может быть улучшена добавлением сахара (3-5x)	
Гидратация (растворение)	Холодная или горячая вода	Холодная или горячая вода; не растворится, если >25 % сахара
pH	2.5-5.5	2.5-4
Усадка		40-85 °C (в зависимости от pH и степени метоксильности)
Плавление	Да	Нет
Усилитель	Необходимо наличие ионов кальция для образования геля; может образовывать гель в присутствии молока (0.6-0.9 % пектина необходимо)	Необходима кислотная среда (pH<3.5) и высокое содержание сахара для образования геля (60-80 % растворимых твердых веществ, в основном сахар)
Ингибитор	Высокие концентрации сахара, низкий уровень pH	
Вязкость раствора	Низкая	
Типичная концентрация	[0.15-3.1 %]	

Традиционный малиновый джем

Ингредиенты:

• Пектин высокометоксильный, быстрая усадка (0.2 %) – 2.2 г
• Сахар – 10 г
• Вода – 100 г
• Малина – 450 г

Способ приготовления:

1. Смешать пектин и 10 г сахара и растворить в 50 г воды на высокой скорости в миксере.
2. Довести малину с оставшейся водой и сахаром до кипения.
3. Добавить раствор пектина и довести до выкипания массы 10–15 г.
4. Остудить до температуры 85 °С и перелить в емкости. Поддерживать pH в диапазоне 3.0–3.2.
5. Добавить по необходимости лимонную кислоту.

Хрустящий тюль

Ингредиенты:

• Сахар кондитерский – 150 г
• Пектин (0.53 %) – 2 г
• Мука для любых целей – 8 г
• Масло несоленое – 120 г
• Сироп глюкозы – 50 г
• Вода – 50 г

Способ приготовления:

1. Просеять вместе сахар, пектин и муку.
2. Совместить в кастрюле масло, глюкозу и топить на низком огне.
3. Взбить просеянные ингредиенты, затем воду.
4. Увеличить огонь до среднего. Непрерывно перемешивая, довести до кипения.
5. Снять с огня и дать остыть.
6. Нанести на силиконовый коврик на противне и запечь в конвекционной печи до золотой корочки при температуре 180 °С.
7. Вынуть из печи, дать немного остыть.
8. Разрезать на желаемые формы.
9. Хранить в воздухонепроницаемом контейнере с влагопоглотителем.

Фруктовый паштет

Ингредиенты:

• Пюре фруктовое – 250 г

• Пектин яблочный (1 %) – 6 г
• Сахар – 25 г
• Глюкоза – 80 г
• Сахар инвертный (тримоли) – 2 г
• Сахар – 230 г

Способ приготовления:

1. Вскипятить пюре.
2. Добавить глюкозу и инвертный сахар, снова вскипятить.
3. Добавить пектин и 25 г сахара, снова вскипятить.
4. Добавить оставшийся сахар и готовить при температуре 108 °С.
5. Влить в формочки с силиконовым слоем.
6. Разрезать (или вынуть) и погрузить в сахар.

Мусс из зеленого чая

Ингредиенты:

• Вода – 2000 мл
• Сок лайма, свежий – 375 г
• Сахар – 350 г
• Пектин (1.1 %) – 32 г
• Чай зеленый – 60 г
• Белок яичный – 50 г
• Водка – 25 г
• Кислота яблочная – 2.5 г

Способ приготовления:

1. Смешать воду и сок лайма.
2. Смешать блендером сахар, пектин, воду и сок лайма.
3. Довести смесь до кипения и варить в течение 5 минут.
4. Дать смеси полностью остыть.
5. Настоять зеленый чай в холодном растворе 2 часа и после процедить через мелкий муслин.
6. Совместить эту смесь с яичным белком, водкой и яблочной кислотой.
7. Влить в кремер и зарядить оксидом азота.
8. Для сервировки распылить небольшое количество пены в ложку и стряхнуть пену в емкость, наполненную жидким азотом. Использовать жидкий азот с муссом примерно 10–15 секунд, пока вся плоскость не заморозится.
9. Можно подавать.

Яблочный леденец

Ингредиенты:

• Сидр яблочный – 500 г
• Глюкоза – 200 г
• Сахар – 600 г
• Пектин высокометоксильный (1.1 %) – 15 г
• Кислота лимонная – 7 г

Способ приготовления:

1. Нагреть сидр и глюкозу на среднем огне до полного растворения глюкозы.
2. Взбить в чаше 50 г сахара, пектина и лимонной кислоты.
3. Влить в кастрюлю и довести до кипения, непрерывно помешивая.
4. Добавить оставшиеся 550 г сахара и нагреть до температуры 107 ˚С.
5. Влить на противень с нелипнущей поверхностью.
6. Дать осесть до усадки и потом разрезать на кусочки (6 мм).

Лакричные конфеты (на пшеничной муке)

Ингредиенты:

ЭКСТРАКТЫ АНИСА И ЛАКРИЦА:

• Корень лакрицы, измельченный – 20 см
• Анис, цельный – 2 ст. ложки
• Вода – 1000 мл

ДЛЯ КОНФЕТ:

• Экстракт аниса – 350 мл
• Патока черная – 260 г
• Сливочное масло – 50 г
• Пектин или желатин (1.2 %) – 10.3 г
• Мука – 190 г

Способ приготовления:

ЭКСТРАКТ:

1. Выкипятить до веса общей массы 400–500 мл.
2. Процедить.

КОНФЕТЫ:

1. Довести экстракт, патоку и масло до кипения.
2. Добавить пектин и кипятить 1 минуту.
3. Добавить муку, сразу всю полностью.
4. Уменьшить огонь и непрерывно помешивать до формирования теста, отлипающего от краев кастрюли.

5. Выдавить тесто через кондитерский мешок или скрутить тесто и разрезать на формы.

6. Отложить лакрицу для высыхания и приготовить, переворачивая каждые несколько часов для равномерного высыхания. Пройдет минимум пара дней прежде чем произойдет укрепление.

Малиновые листы

Ингредиенты:

• Сок малиновый – 500 г
• Вода розовая – 15 г
• Пектин амидированный, низкометоксильный (1.3 %) – 7 г

Способ приготовления:

1. Совместить малиновый сок и розовую воду в кастрюле и смешать с пектином при помощи погружного блендера.

2. Довести до кипения, непрерывно помешивая. Продолжить кипятить в течение 30 секунд.

3. Снять с огня, отложить на 5–10 минут и снять пенку.

4. Снова нагреть, непрерывно перемешивая, до жидкого состояния.

5. Вылить на лист ацетата, покрытого нелипнущим спреем для готовки.

6. Свернуть лист ацетата в U-образную форму и занизить концы до того, как смесь равномерно покроет лист.

7. Положить лист в водоотделитель и сушить при температуре 40 ˚С на протяжении 4 часов или до того, как лист может быть снят с ацетата целиком.

8. По желанию можно разрезать листы на кусочки случайных размеров.

9. Перенести на другой лист ацетата, покрытого нелипнущим спреем для готовки.

10. Сушить при температуре 50 ˚С на протяжении 4-х часов или до хрустящего состояния.

11. Снять с противня для остывания поверхности для затвердевания.

Ежевичный йогурт равиоли

Ингредиенты:

• Йогурт греческий – 100 мл
• Сок ежевичный, чистый – 150 г
• Сахар – 35 г

• Пектин амидированный, низкометоксильный (1.6 %) – 3 г

ЗАМЕТКА: ежевика содержит 29 мг кальция/100 г фрукта, что достаточно для образования геля амидированного низкометоксильного пектина (1.6 %).

Йогурт необходимо держать в маленьких, силиконовых, сферических формочках и заморозить до твердого состояния.

Способ приготовления:

1. Совместить сахар с пектином в чаше и тщательно перемешать.
2. Влить сок (желательно очищенный/процеженный) в кастрюлю и довести до кипения.
3. Добавить сахар-пектин и тщательно перемешать 1–2 минуты до полного растворения.
4. Довести до кипения и снять с огня.
5. Кастрюлю с кипящей водой держать на плите, чтобы поддерживать пектин теплым и жидким.
6. Капнуть столовую ложку горячего пектинового раствора на керамическую или стеклянную тарелку, формируя диск, и дать гелю образоваться.
7. Положить в кастрюлю в кипящую воду.
8. Когда диски станут твердыми, вынуть сферы йогурта и положить по 1 на каждый диск.
9. Вылить оставшийся теплый пектин равномерно на йогурт для полного обволакивания.
10. После образования геля, необходимо отрезать излишки геля круглым резаком, который немного больше чем сферы. Отложить.

Холодный суп с зеленым кардамоном

Ингредиенты:

• Вода – 1000 мл
• Глюкоза – 50 г
• Кардамон – 12 капсул
• Имбирь свежий – 4 шт.
• Цедра лайма, очищенная и измельченная – 20 г

Для затвердевания используйте одно из следующих веществ:

• Агар (0.38 %) – 4 г
• Пектин (1.9 %) – 20 г
• Желатин (1.0 %) – 10 г

Способ приготовления:

1. Довести воду и глюкозу до кипения, добавить кардамон и имбирь.

2. Добавить желаемый загуститель и размешивать до растворения (при использовании агара или пектина, необходимо смешать

с 10 г сахара для усиления растворения)

3. Процедить и можно подавать.

Измельченный шоколад

Ингредиенты:

• Вода – 435 г
• Шоколад темный – 250 г
• Шоколад молочный – 135 г
• Соль – 2 г
• Кальция глюконат (1 %) – 8.2 г
• Пектин, амидированный, низкометоксильный (2 %) – 16.4 г

Способ приготовления:

1. Влить воду в кастрюлю, добавить шоколад, соль и кальция глюконат и довести до кипения.

2. Когда температура достигнет 90 ˚С, влить смесь в блендер.

3. Включить низкую скорость, затем увеличить скорость.

4. С работающим блендером, осторожно снять верхнюю часть и добавить пектин.

5. Перемешивать примерно в течение 5 минут и затем влить смесь в пластиковую емкость.

6. Дать остыть, вынуть при комнатной температуре примерно через 30 минут.

7. Положить в холодильник и оставить минимум на 4 часа до полного остывания и усадки.

8. Как только шоколад остынет, можно нарезать его и подать сразу или покрыть пластиковой оберткой и держать в холодильнике до сервировки

Фруктовый Террин

Ингредиенты:

• Дыня – 1 шт.
• Ананас – 1 шт.

Для пропитки делается кальциевый раствор:

• Вода – 500 г
• Глюконат лактата кальция (0.5 %) – 2.5 г

Для склейки фруктов делаем пектиновый раствор:
• Вода – 500 г
• Пектин низкометоксильный (3 %) – 15 г

Способ приготовления:

1. Нарезать фрукты на толстые квадраты одинакового размера, чтобы каждый квадрат был толщиной около 1.5 см.
2. Растворить кальциевую соль в воде и положить фрукты в вакуумный мешок с кальциевым раствором.
3. Оставить фрукты для пропитки на 5 минут.
4. Открыть мешок, затем высушить фрукты.
5. Рассеить пектин в воде, нагретой до температуры 95 ˚С, с помощью блендера/погружного блендера и дать им остыть.
6. Смазать пектиновым раствором один кусочек фрукта, а другой кладется сверху.
7. После этого снова положить в вакуумный мешок, чтобы все фрукты оказались вместе, и оставить на всю ночь в холодильнике.
8. Открыть мешок и нарезать фруктовый паштет желаемого размера или формы и можно подавать.

Винное желе

Ингредиенты:
• Вино (красное или белое) – 850 г
• Сок лимонный, свежий – 120 мл,
• Пектин с высоким содержанием метоксильных групп (3.1 %) – 56 г
• Сахар белый – 850 г

Способ приготовления:

1. Смешать вино, лимонный сок и пектин в одной большой кастрюле.
2. Довести их до кипения, часто помешивая.
3. Добавить сахар и перемешать до полного растворения сахара.
4. Готовить до кипения и варить около 1 минуты, постоянно помешивая.
5. Снять с огня. При необходимости можно снять еще пену с поверхности и разлить горячее желе в горячие стерилизованные банки.

Приложения

Сравнение текстуры геля в простых гелеобразующих веществах

Объемно-массовая конверсия гидроколлоидов

Наименование	Плотность (г/мл)	Мл/ г	Грамм/ чайная ложка (5 мл)	Грамм/ столовая ложка (15 мл)
Агар	0.48	2.1	2.4	7.2
Глюконат кальция	0.62	1.6	3.1	9.3
Лактат кальция	0.62	1.6	3.1	9.3
Кукурузный крахмал	0.64	1.6	3.2	9.6
Камедь геллана	0.39	2.6	1.9	5.8
Камедь гуара	0.63	1.6	3.2	9.5
Йота-каррагинан	0.65	1.5	3.3	9.8
Каппа-каррагинан	0.65	1.5	3.3	9.8
Лецитин	0.46	2.2	2.3	6.9
Мальтодекстрин	0.42	2.4	2.1	6.3
Метилцеллюлоза	0.27	3.7	1.3	4.0
Пектин	0.68	1.4	3.4	10.3
Альгинат натрия	0.69	1.4	3.5	10.4
Камедь Тары (бобовые)	0.63	1.6	3.2	9.5
Камедь ксантана	0.69	1.4	3.5	10.4

Важно отметить, что плотность измерения требует особого внимания при упаковке порошковых ингредиентов. Следовательно, приведенные выше числа следует рассматривать только как приблизительные указания плотности.

Взаимодействия

Гидроколлоиды (соотношение или процентность)	Эффект/текстура
Высокое содержание метоксил пектина + альгината натрия	Гелеобразование при низком содержании твердого вещества и pH < 3.8
Йота-каррагинан + крахмал	Создает гели, которые в четыре раза гуще, чем только из одного крахмала
Каппа-каррагинан (0.6 %) + коньяк (0.4 %)	Твердый, эластичный гель (коньяк взаимодействует больше с каппа-каррагинаном, чем с камедью рожкового дерева)
Каппа-каррагинан + камедь рожкового дерева (максимум прочность геля на 65:35, при низком взаимодействии на 20:80)	Эластичный гель с низким взаимодействием, когда охлажден при температуре ниже 50-60 °C.
Метилцеллюлоза + крахмалы	Повышенная вязкость, лучшее связывание с водой
Ксантан (0.6 %) + коньяк (0.4 %)	Тверже гель
Ксантан (1 %) + коньяк (0.02-0.03 %)	Вязкость ксантана повышается в 2-3 раза при нагреве
Ксантан + гуаровая камедь	Повышенная вязкость, сильный и эластичный гель
Ксантан + камедь рожкового дерева	Повышенная вязкость, сильный и эластичный гель

Список химических элементов

Известные наименования	Синонимы	Формулы	Классификатор
Хлорид кальция	кальций(II) лактат, дилактат кальция	$CaCl_2$	E509
Глюконат кальция	кальций (2R,3S,4R,5R)-2,3,4,5,6-пента гидроксигексаноат	C12H22CaO14	E578
Лактат кальция	кальций 2-гидрокси пропаноид	$C_6H_{10}CaO_6$	E327
Лактат кальция глюконат	Глокал	C9H16CaO10	E327+E578
Углекислый газ	-	CO_2	E290
Лимонная кислота	2-гидроксипропан-1,2,3-трикарбоновая кислота	$C_6H_8O_7$	E330
Крем Тартар	битартрат калия, калия водород тартрат	$KC_4H_5O_6$	E336
Глицерин	глицерин, глицерин, пропан -1,2,3- триол	$C_3H_8O_3$	E422
Изомальт	-	C12H24O11	E953
Лайм	замаринованный лайм, гидроксид кальция	$Ca(OH)_2$	E526
Оксид азота (закись азота)	оксид азота	N_2O	E942
Цитрат калия	цитрат калия	$C_6H_5K_3O_7$	E332
Фосфат калия	дигидрофосфат калия	KH_2PO_4	E340
Цитрат натрия	тринатрий цитрат, тринатрий 2- гидроксипропан-1,2,3-трикарбоксилата	$Na_3C_6H_5O_7$	E331
Сорбитол	(2R,3S,4S,5S)- гексан -1,2,3,4,5,6-гексол	C6H14O6	E420

Желатиновый гель с алкоголем

Алкоголь в блюде (%)	Предложенное количество желатина (%)
0	1.0
5	1.8
10	2.0
15	2.2
20	2.4
30	2.8

Желатин и прочность студня по блуму (процесс набухания во время растворения)

Название	Прочность студня	Граммы за каждый лист
Бронзовые	125-155	3.3
Серебряные	160	2.5
Золотые	190-220	2.0
Платиновые	235-265	1.7

Ванночки для равной прочности кальция

Чтобы получить одинаковую концентрацию ионов кальция в растворе, необходимо использовать различные количества соли кальция, в зависимости от молекулярной массы (ММ).

В приведенной ниже таблице указаны количества, добавляемые для работы при тех же концентрациях кальция, а также концентрации, полученные при добавлении солей в 0.5, 2.5 и 5 %.

Лактат кальция очень гигроскопичен и при взаимодействии с воздухом он будет притягивать влагу из воздуха. Однако, если порошок не склеивается, можно с легкостью предположить, что лактат кальция не набрал влагу (моно- или дигидрат). Поскольку лактат кальция притягивает влагу, он является более или менее сложным для измерения плотности.

Чтобы получить ту же концентрацию кальция, которую вы получаете с 0.5 % – ного раствора хлорида кальция, необходимо приготовить либо 1.94 % – ный раствор глюконата кальция, либо 0.98 % – ный раствор лактата кальция. Как правило, для такого же эффекта следует использовать в два раза больше лактата кальция и в четыре раза больше глюконата кальция, чем лактата кальция.

Содержание кальция в некоторых пищевых продуктах, богатых кальцием

В таблицах продуктов содержание кальция в пище обычно указывается в мг/100 г. Содержание 100 мг/100 г соответствует молярной концентрации кальция 0.025 М. Некоторые типичные концентрации кальция приведены ниже в таблице. Обратите внимание, что кальций не обязательно должен присутствовать в форме, которая делает его доступным для гелеобразования.

Продукты питания	Кальций / 100 г	Концентрация кальция
Молоко	100 мг	0.025 М
Йогурт	128 мг	0.031 М
Бри (сыр)	510 мг	0.127 М
Моцарелла (сыр)	720 мг	0.179 М
Полумягкий/твердый сыр	800 мг	0.199 М
Мороженое (из густых сливок или молока)	120 мг	0.029 М
Соевая мука	210 мг	0.052 М
Семена кунжута	980 мг	0.244 М
Сушеный инжир	250 мг	0.062 М
Миндаль	240 мг	0.059 М
Шпинат, замороженный	280 мг	0.069 М
Черная смородина	65 мг	0.016 М
Ревень	140 мг	0.035 М

Температурный диапазон для работы с сахаром

°C	°F	Сахарная стадия	Концентрация сахара (Брикс, °Bx)
110-111	230-233	Нитеобразование	80 %
112-115	234-240	Мягкие шарики (как помадка)	85 %
118-120	244-248	Твердые шарики	87 %
121-130	250-266	Жесткие шарики	92 %
132-143	270-290	Мягкая трещина	95 %
146-154	295-310	Твердая трещина (ириска)	99 %
160	320	Чистая жидкость	100 %
170	340	Коричневая жидкость (карамель)	100 %
177	350	Жженый сахар	100 %

Другие измерения

Закись азота = оксид азота = N_2O

Углекислый газ = CO_2 = заряд для газированной воды

Чайная ложка = 5 мл

Столовая ложка = 15 мл

1 яйцо ≈ 55 г

1 яичный белок ≈ 40 г ≈ 5 г яичного белка порошкового + 35 г воды

1 яичный желток ≈ 15 г

Сравнение гидроколлоидных свойств

Наименования	Агар (Е406)	Каррагинан (Е407) тип йоты	Каррагинан (Е407) тип каппа	Кукурузный крахмал	Желатин (Е441)
Образование (происхождение)	Полисахариды, полученные из красных водорослей (несколько видов)	Полисахариды, полученные из красных водорослей	Полисахариды, полученные из красных водорослей	Полисахариды, извлеченные из кукурузы	Белок, полученный из коллагена животных
Свойства, текстура	Термообратимая, термостойкая, хрупкий гель; высокий гистерезис	Термообратимая, мягкая, истонченная, эластичный гель с кальцием	Термообратимая, твердая, хрупкий гель с калием	Термонеобратимая гуща	Термообратимый, мягкий, эластичный гель; тает во рту
Прозрачность	Прозрачный до полупрозрачного	Прозрачный / слегка мутный	Прозрачный / слегка мутный	Непрозрачный	Прозрачный
Рассеивание	В холодной или горячей воде	В холодной воде: растворение можно получить, смешивая с сахаром (3-5x) или добавляя небольшое количество алкоголя	В холодной воде: растворение можно получить, смешивая с сахаром (3-5x) или добавляя небольшое количество алкоголя	Холодная вода	Набухает в холодной воде.
Гидратация (растворение)	> 90 °C; нагрев до кипения необходим для гелеобразования.	> 70 °C; для высоких концентраций сахара: добавлять сахар после гидратации.	> 70 °C	62-72 °C	~ 50 °C
pH	2.5-10	4-10	4-10	4-10	4-10
Отстаивание	35-45 °C, быстрое (минуты)	40-70 °C (0.2-0.8 %), выше темп. с увеличением электролита концентр.	30-60 °C (0.2-0.8 %), выше темп. с увеличением электролита концентр.	Загустевает при нагреве > 70 °C	< 15 °C, медленное (часы)
Плавление	80-90 °C	5-10 °C выше установленной температуры (если не смешано с крахмалом)	10-20 °C выше установленной температуры (если не смешано с некоторыми протеинами)	60-80 °C	25-40 °C
Содействие	Сахар; сорбитол и глицерин улучшают эластичность.	Кальций придает мягкость и эластичность гелю	Калия, молочного протеина	-	Трансглютаминазы (1-3 %), молока, сахара, низкоалкогольных концентраций.
Замедлитель	Дубильная кислота (противодействует при добавлении глицерина); длительный нагрев при pH за пределами диапазона 5,5-8	Гидролиз раствора при низких значениях pH при длительном нагревании; гели стабильны	Соль; раствор гидролиза при низких значениях pH с длительным нагревом; гели стабильны	pH вокруг 2-3 снижает вязкость	Соли; кислоты; длительный нагрев; протеазы в свежем киви, папайя, ананас, персик, манго, гуава, инжир; высокий алкоголь конц.; дубильные вещества могут вызывать осадки
Допускается	Соль, сахар, спирт, кислота, протеазы	Соль	-	-	Алкоголь до ~ 40 %
Вязкость раствора	Низкая	Средняя	Низкая	Высокая, если полностью увлажненная	Низкая
Типичная концентрация	0.2 % будет урегулирована, 0.5 % дает твердое желе, [0.24-3 %]	1-1.5 % для геля [0.02-1.5 %]	1.5 % для геля [0.02-1.5 %]	[0.4-10.4 %]	0.5-1.5 % для эспумы; 0.6-1.7 % для геля; [0.12-7.9 %]
Взаимодействия	Камедь рожкового дерева (только с некоторыми типами агара)	Крахмал	Камедь рожкового дерева (повышенная эластичность, достигает прозрачности, уменьшенный синтез), коньяк, тара, молоко, протеин	-	-
Синтез	Имеется (можно предотвратить, если заменить 0.1-0.2 % агар с камедью рожкового дерева)	Не имеется	Имеется	-	-

* Концентрации в [квадратных скобках] показывают примерный диапазон

Правила использования текстур

Наименование	Геллан (Е418) низкий ацил (НА)	Геллан (Е418) высокий ацил (ВА)	Гуаровая камедь (Е412)	Коньяк глюкоманнан (Е425)	Камедь рожкового дерева (Е410)
Образование (происхождение)	Полисахариды, полученные от ферментов Sphingomonas elodea	Полисахариды, полученные от ферментов Sphingomonas elodea	Полисахариды, извлеченные из семян бобов Cyamopsis tetragonolobus	Полисахариды, извлеченные из клубней Lasioideae Amorphophallus	Полисахариды, извлеченные из семян бобов Ceratonia siliqua
Свойства, текстуры	Термонеобратимая; твердый, хрупкий гель; ионы натрия / калия дают термообратимые гели	Термообратимый, мягкий, эластичный гель; загущенный, если не нагревается	Очень стабильная, быстродействующая загущенность, подходящая для взвешивания частиц	Истонченная при сдвиге, вязкий раствор с ощущением жирности во рту; термообратимые эластичные гели с ксантаном / каппа-каррагинаном; Термонеобратимые гели при pH 9-10	Загущенная, часто используемая в мороженом; эластичный гель в соотношении 1:1 с ксантаном
Прозрачность	Прозрачный	Мутный	Прозрачный	Прозрачный	-
Рассеивание	В холодной воде; рассеивание можно получить (если добавлять в горячий раствор), смешивая с сахаром (3-5х), глицерином, алкоголем или маслами (3-5х); жесткая вода содействует рассеиванию.	В холодной воде; рассеивание можно добиться (если добавлять в горячий раствор) смешивая с сахаром (3-5х), глицерином, алкоголем или маслами (3-5х); жесткая вода содействует рассеиванию.	В холодной воде: рассеивание получится, если смешивать с сахаром (3-5х) или небольшим количеством алкоголя.	В холоднойя воде: рассеивание получится, если смешивать с сахаром или мукой (3-5х).	В холодной воде: рассеивание получится, если смешивать с сахаром (3-5х).
Гидратация (растворение)	90-95 °C; при хранении pH > 3.9; добавлять сахар после гидратации; подавляет если есть натрий и кальций, но 0.1-0.3 % цитрат натрия будет содействовать.	85-95 °C; может быть увлажнен при pH < 4; менее чувствителен к ионам; добавлять сахар после гидратации	Холодной или горячей водой	Холодной водой при постоянном помешивании не менее 2 часов	> 90 °C
pH	4-10	3-10	4-10	~3-10	-
Отстаивание	10-60 °C, быстро (минуты)	70-80 °C	-	-	-
Плавление	Не плавится	70-80 °C	-	Если с ксантаном: да, а если с щелочными гелями: нет	-
Содействие	Гелеобразованию способствуют кальций, магний, натрий, калий и кислоты	Гелеобразование не чувствительно к ионам	-	Ксантан, каппа-карагинан	Гелеобразование только если в составе будет агар, каппа-карагинан или ксантан
Замедлитель	Не будет гидратации при pH < 3.9 или с натрием/кальцием солью	-	Низкий pH	Вязкость уменьшается с уменьшением pH; гелеобразование происходит при более высоком pH.	-
Допускается	-	Соль, кислая пища	Соль и сахар	Соль, кислая пища	-
Вязкость раствора	Низкая	Высокая	Высокая в холодном, низкая в горячем	При низкой температуре: высокая, при высокой температуре: низкая	При низкой температуре: высокая. Получаемая максимальная вязкость > 60 ° C
Типичные концентрации	0.4-0.7 % для геля (самоподдерживающих от 0.05 %); [0.03-2.6 %]	0.4-0.7 % для геля (самоподдерживающих от 0.2 %); [0.03-2.6 %]	0.2-0.5 % (очень липкий раствор при выше 1 %)	0.1-0.3 % для вязких растворов	0.1-1.0 %
Взаимодействия	-	-	Камедь рожкового дерева, ксантан	Ксантан, каппа-карагинан, камедь рожкового дерева	Ксантан, каппа-карагинан
Синтез	Не имеется (если не трогать)	Не имеется	-	-	-

Наименование	Метилцеллюлоза (Е461)	Пектин (Е440) низкий метоксил (НМ)	Пектин (Е440) высокий метоксил (ВМ)	Альгинат натрия (Е401)	Ксантан (Е415)
Образование (происхождение)	Модифицированный полисахарид, полученный из растений, богатых целлюлозой.	Полисахарид, полученный из цитрусовой кожуры и яблочной выжимки.	Полисахарид, полученный из цитрусовой кожуры и яблочной выжимки.	Полисахарид, выделенный из бурых водорослей.	Полисахарид, полученный путем ферментации бактерий Xanthomonas campestris
Текстура	Термообратимый мягкий эластичный гель при нагревании; помогает формировать и стабилизировать пену в холодном состоянии	Термообратимые гели	Термонеобратимые гели	Термонеобратимые гели, если в составе есть ионы кальция; сгущающие загустители в отсутствии кальция	Высокая вязкость, истончение при сдвиге; Термообратимые мягкие эластичные гели с камедью рожкового дерева или коньяком
Прозрачность	-	Прозрачный	Прозрачный	Прозрачный	В основном прозрачный
Рассеивание	В холодной или горячей воде, желательно использовать медленную скорость, чтобы избежать пенообразования; смешать с небольшим количеством горячей воды, чтобы избежать комков, и добавлять в оставшуюся часть холодной воды	В холодной воде; рассеивания можно добиться, если смешать с сахаром (3-5х)	В холодной воде; рассеивания можно добиться, если смешать с сахаром (3-5х)	В холодной воде; рассеивания можно добиться, если смешать с сахаром (3-5х); добавление кислотных жидкостей может вызвать осаждение альгиновой кислоты	В холодной или горячей воде; рассеивания можно добиться, если смешать с сахаром (10х) или глицерином, спиртом или растительным маслом.
Гидратация (растворение)	Холодной водой, оставляя на ночь; добавлять соль после завершения гидратации	Холодной или горячей водой	Холодной или горячей водой; не будет растворяться, если > 25 % сахара	Холодной или горячей водой;	Холодной или горячей водой; не растворяется при высоких концентрациях сахара (>65 %).
pH	2-13	2.5-5.5	2.5-4	2.8-10	1-13
Отстаивание	Когда гели нагреты до 50-60 °С	-	40-85 °С (в зависимости от pH и градуса метоксилирования)	Независимо от температуры.	-
Плавление	Плавление ниже заданной температуры	Можно	Нельзя	Нельзя (но длительный нагрев при низком /высоком pH может дестабилизировать гель)	-
Способствование	Алкоголь повышает заданную температуру	Требует ионов кальция для гелеобразования; гелеобразование возможно, если в составе имеется молоко (требуется 0.6-0.9 % пектина)	Требует кислотности (pH <3,5) и высокого содержания сахара для гелеобразования (60-80 % растворимых твердых веществ, в основном сахара)	Требует кальция для гелеобразования	-
Замедлитель	Соль снижает заданную температуру	Высокие сахарные концентрации, низкий pH	-	pH < 4 (устраняет при добавлении цитрата натрия); гели при слишком высокой концентрации иона/соли	-
Допускается	Кислоты, основания	-	-	До ~ 50 % этанола (рассеивание и гидратация в воде перед добавлением спирта)	Кислоты / основания, соли, нагревание, ферменты, до 60 % этанола
Вязкость раствора	Низкая, когда холодная, высокая, когда горячая	Низкая	Низкая	Низкая в нейтральной воде, высокая при низком pH	Высокая (независимо от температуры)
Типичная концентрация	1-2 % для геля; [0.26-3.4 %]	[0.15-3.1 %]	[0.15-3.1 %]	0.5-1 % для прямой сферификации; [0.3-5 %]	0.25 % жидкий соус, 0.7-1.5 % густой соус, 0.5-0.8 % пена; [0.08-0.85 %]
Взаимодействия	Гуар, камедь рожкового дерева, коньяк				
Синтез	Имеется	Имеется	Имеется	Имеется	-

Глоссарий

Рассеивание – смесь двух компонентов, которые не смешиваются. В частности, для гидроколлоидов часто случается, что они не увлажняются (или не растворяются) мгновенно, и что гидратация связана с набуханием, которое легко вызывает образование комков. Поэтому, необходимо рассеивать гидроколлоиды в воде. Это можно сделать с помощью погружного блендера, обычного блендера или путем измельчения/ смешивания гидроколлоида с вспомогательным средством, таким как: сахар, масло или спирт; но перед тем как рассеивать в воде.

Эмульсия – смесь двух несмешивающихся жидкостей, в которых одна (дисперсная фаза) рассеяна в другой (непрерывная фаза). К примеру, майонез, где капли масла диспергированы в воде, которая является непрерывной фазой. А в сливочном масле, наоборот, вода растворяется в жире. Эмульсия стабилизируется поверхностно-активными компонентами, которые имеют водорастворимую и жирорастворимую части. Лецитин является примером для смешивания с такими свойствами.

Гидратация – процесс, в котором гидроколлоиды смешиваются с водой и становятся полнорастворенными. Правильная гидратация требует, чтобы гидроколлоид сначала был растворен, а затем, в зависимости от гидроколлоидов, гидратация может происходить при низкой или высокой температуре.

Гидроколлоиды – субстанция, которая формирует гель в контакте с водой.

pH – мера кислотности или основности раствора. Шкала обычно колеблется от pH 1 до pH 14. Нейтральные растворы имеют pH 7, кислотные растворы имеют pH ниже 7, а основные растворы имеют pH выше 7. PH легко измеряется с помощью электронного pH-метра или специальных бумажных полосок, которые сравниваются с цветными диаграммами после смачивания.

Вещество, усиливающее экскрецию, – данное вещество образует стабильное соединение (известное как хелат) с атомами поливалентных металлов, такими как кальций. Это может быть особенно полезно при попытке рассеивания гидроколлоидов,

которые образуют гели при контакте с ионами кальция, в пищу богатую кальцием. При добавлении данного вещества к кальцийсодержащей пище (или воде), гидроколлоид может легко диспергироваться без образования комков.

Истонченность при сдвиге – жидкость или гель, когда перемешивание имеет причину понижения вязкости. Вязкость восстанавливается, когда жидкость или гель остаются нетронутыми.

Синтез – процесс вытекания жидкости из геля. Это обычно нежелательное свойство для гелей, учитывая, что это основной принцип гель-фильтрации (см. примеры с агаром и желатином в разделе рецептов).

Термонеобратимый гель – это гель, который не плавится при нагревании. Однако, чрезмерное нагревание может стать причиной испарения воды и разрушения геля.

Термообратимый гель – это гель который плавится при нагревании и образуется при охлаждении.

Вязкость – мера сопротивления жидкости против потока. Вода имеет низкую вязкость.

Индекс текстуры

Обзор текстурно-гидроколлоидных комбинаций, представленных в коллекции рецептов

Категория	Включает категорию
Гели	Гели, желе, варенье, мармелады, локумы, джемы, глазури
Жидкий гель	Гели, которые были загущены после гелеобразования для получения пюреобразной текстуры
Жидкость	Жидкости и густые жидкости
Замороженные продукты	Мороженое, щербеты, замороженная пена
Пена	Воздух, эспума, взбитые гели, суфле, взбитые сливки, мусс, шантильи
Слойки	Густые, гибкие листы
Спагетти	Спагетти, изготовленные путем гелеобразования в тонкой трубке, путем выталкивании при схватывании жидкости или резки / формирования пленки
Сферификация	Гелеобразование с помощью кальция и калия (прямая / обратная), мгновенное гелеобразование в холодном масле или жидком азоте
Твердая пена	Зефиры, замороженные пены, безе, воздушные печеньки
Твердые продукты	Очень твердые (негибкие) гели и твердые вещества
Эмульсии	Жидкости со значительной пропорцией жира /масел
Другие	Все рецепты, которые не относятся остальным категориям

Описание текстур Molecularmeal

АГАР-АГАР

Агар-агар очень похож на желатин, только происхождение у него не животное, а растительное. Используется для приготовления спагетти и молекулярной икры

АЛЬГИНАТ НАТРИЯ

Альгинат натрия, полученный из водорослей, также превращает продукты в желе, но делает это без нагревания.

ЛАКТАТ КАЛЬЦИЯ

Лактат кальция – это кальциевая соль, которую применяют при сферификации, помогая тем самым создать икру с плотной мембраной.

КАППА-КАРРАГИНАН

Каппа-каррагинан превращает жидкость в желе, при нагревании тает, а потом вновь возвращается в предыдущее состояние. Используется в десерте панна котта

ПЕКТИН НЭ

Пектин (низкоэтерифицированный) применяется для приготовления желе зефира, мармелада, придавая этим блюдам желеобразную форму

ЦИТРАТ НАТРИЯ

Цитрат натрия – еще одна текстура, позволяющая регулировать уровень кислотности продуктов для последующей работы с ними

ВЗРЫВНАЯ КАРАМЕЛЬ

Взрывная карамель содержит углекислый газ, поэтому при попадании во влажную среду сахарная оболочка каждой песчинки тает и человек чувствует, как у него во рту происходят маленькие вкусовые взрывы.

ГЛУТАМАТ НАТРИЯ

Глутамат натрия является аминокислотой, которая придает блюдам копченый и мясной привкус.

МАЛЬТОДЕКСТРИН

Мальтодекстрин – вкусовая текстура, позволяющая добавлять необычные нотки в разные приправы, например, снег со вкусом малины и клубники для коктейлей

ИЗОМАЛЬТ

Изомальт – натуральный подсластитель, который широко используется в кондитерском деле, имеет сладкий вкус и не наносит вреда организму, в отличие от обычного сахара

ТЫКВА ПОРОШОК

Тыква – порошок, полученный из тыквы дегидрированием, является очень полезным ингредиентом. Этот ингредиент широко используют как в молекулярной кухне (спагетти, икра, сферы), так и в традиционной.

МАЛИНА КУСОЧКИ

Сублимированная малина часто используется для декора или придания продукту ноток малины.

Более 60 различных текстур для молекулярной кухни можно найти на сайте **magazin.molecularmeal.ru**

notes

Примечания

1

1 яичный белок равен примерно 5 г порошка яичного белка + 35 мл воды

2

Предпочтительно использование гуаровой камеди «без вкуса».